FORNI DA INCASSO
ISTRUZIONI PER L'USO — IT

OVENS
USER INSTRUCTIONS — GB

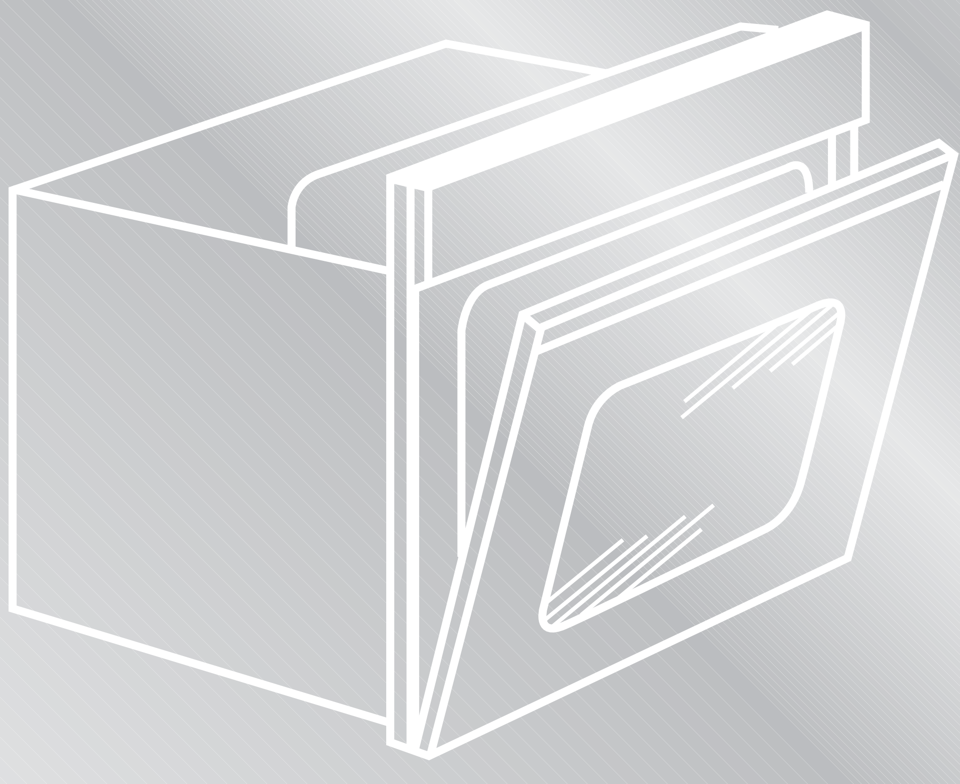
HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO — ES

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING — NL

EINBAUBACKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG — DE

FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION — FR

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO — PT



AVVERTENZE GENERALI

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti, per ottenere da questo elettrodomestico le migliori prestazioni consigliamo di:
• Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto.
• Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande.
Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza del cristallo porta. È buona norma quindi impedire che i bambini possano avvicinarsi al forno quando è in funzione, in particolare quando funziona il grill. Per questo motivo è disponibile presso il nostro Servizio di Assistenza Tecnica, un dispositivo di protezione (solo per i forni serie cristallo) atto a ridurre la temperatura delle superfici frontali della porta forno; questo dispositivo dovrebbe essere montato in caso di presenza di bambini piccoli. Tale parte può essere ottenuta contattando il nostro Servizio di Assistenza Tecnica.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questa apparecchiatura nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.
- CE Apparecchio conforme alle Direttive Europee 89/336/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.
  Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente
  - non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi
  - **non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza**
  - in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
  - In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
- In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguendi indicazioni: aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente,(tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm. rispetto ai conduttori di linea.
  Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
  Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio, gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

INSERIMENTO DEL MOBILE

Inserire l'apparecchio nel vano del mobile (sottopiano o in colonna). Il fissaggio si esegue con 4 viti attraverso i fori della cornice, visibili aprendo la porta.
Per consentire la migliore aerazione del mobile, i forni devono essere incassati rispettando le misure e le distanze indicate nella figura in ultima pagina.

Nota: per i forni da abbinamento con piano cottura è indispensabile rispettare le istruzioni contenute nel libretto allegato all'apparecchiatura da abbinare.

IMPORTANTE

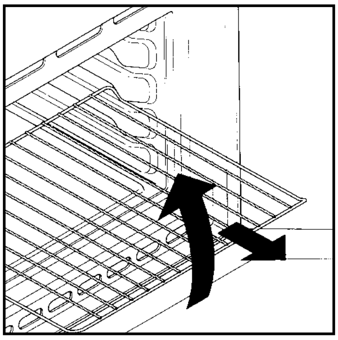
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallicciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120 °C: materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono causa di deformazioni o scollature. In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.
Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano, inoltre il pianale di appoggio deve avere una luce posteriore di almeno 45 mm.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente.
Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra e contraddistinto dai colori giallo verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con l'apertura minima fra i contatti di 3 mm., dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.
Importante: in fase di installazione, posizionare il cavo di alimentazione in modo che in nessun punto si raggiungano temperature superiore di 50 °C alla temperatura ambiente.
L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, (in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato).
Importante: la ditta costruttrice resta sollevata da ogni responsabilita per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.
ATTENZIONE: la tensione e la frequenza di alimentazione sono indicate in targa matricola (figura in ultima pagina). Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicate in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

CONSIGLI UTILI

GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



Il forno è dotato di un nuovo sistema di arresto griglie. Questo sistema consente di estrarre le griglie quasi completamente senza che queste fuoriescano dal forno mantenendole perfettamente in piano, consentendo di verificare e mescolare il cibo con la massima tranquillità e sicurezza.
Per estrarre le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle.

LA COTTURA AL GRILL

Questo tipo di cottura consente la doratura rapida dei cibi. A questo scopo consigliamo di inserire la griglia generalmente nel 3° o 4° ripiano, secondo le dimensioni dei cibi (Fig. pag. 6). Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio.

TEMPI DI COTTURA

Alle pagine 6-7 riportiamo una tabella indicativa dove sono indicati tempi e temperature consigliati per le prime cotture. Ad esperienza acquisita potrete variare a vostro piacimento i valori riportati nella tabella stessa.

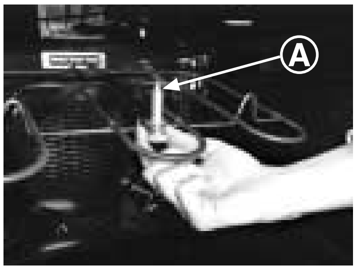
PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire le superfici in acciaio inox e smaltate con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l'uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.
La pulizia del forno è molto importante e deve essere effettuata ogni volta che questo viene usato. Infatti, sulle pareti si depositano grassi sciolti durante la cottura che potrebbero, alla successiva accensione, produrre odori sgradevoli che nuocerebbero al buon esito della cottura. Per la pulizia usare acqua calda e detersivo, sciacquando accuratamente.
Per eliminare questo fastidioso intervento, su tutti i modelli possono essere inseriti pannelli autopulenti, offerti come accessori opzionali: vedere apposito paragrafo «FORNO AUTOPULENTE CATALITICO».
Usare detersivi e pagliette d'acciaio per le griglie inox. La pulizia delle superfici in cristallo temperato deve essere eseguita quando le superfici sono fredde. Eventuali rotture dovute alla non osservanza di questa regola elementare non rientrano nei termini di garanzia.
La lampada forno può essere sostituita disinserendo elettricamente l'apparecchio e svitando l'ampolla che la racchiude, sostituendo la lampada non funzionante con una analoga resistente alle alte temperature.

FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.
I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.
Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura.
Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.
Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrosti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill.
Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda.
La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.
N.B.: Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

GRILL BASCULANTE (disponibile solo su alcuni modelli)



Per facilitare la pulizia della parte superiore del forno svitare la ghiera (A) posta al centro della resistenza del grill ed abbassarla. Terminata la pulizia alzare la resistenza con la ghiera (A) inserita nella sua posizione ed avvitare.
ATTENZIONE: Il forno DEVE funzionare SOLO a resistenza bloccata.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica
In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente.
Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento: spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

• CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, fino a 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.
Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.
Il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi che sono totalmente gratuiti.

• ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

• ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo apparecchio presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

• UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente, con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.

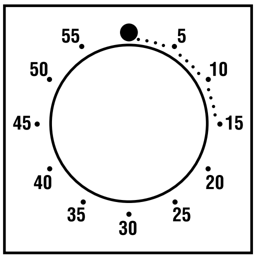
• MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?



È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

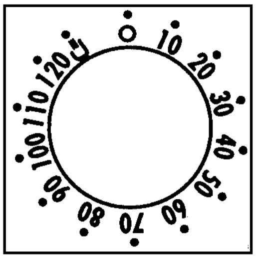
Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salutedelle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

USO DEL CONTAMINUTI



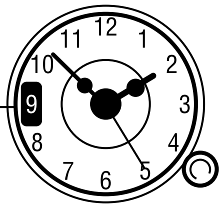
Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato. Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.

USO DEL TEMPORIZZATORE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).
Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria **O** in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente. **Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione ✋.**

Lettura tempo selezionato

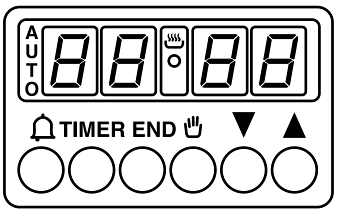


Per regolare l'ora, premere la manopola e ruotare a sinistra fino a leggere l'ora esatta.
Per l'impiego come contaminuti, selezionare la durata del tempo ruotando la manopola in senso antiorario (senza premere) fino a leggere nella finestrella il tempo desiderato (max. 180'). Allo scadere del tempo entrerà in funzione la suoneria ed occorrerà spegnere il forno; per farla cessare ruotare la manopola su 🔕 .

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
CONTAMINUTI	• Premere e tenere premuto il tasto 🔔 • Premere i tasti ▼ o ▲ per regolare la durata • Lasciare i tasti	• Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto ✋)	• Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito • Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto 🔔	• Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento.
FUNZIONAMENTO MANUALE	• Premere tasto ✋ • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	• Riportare manopola commutatore in posizione **O**.	• Permette il funzionamento del forno	• Realizzare le cotture volute
DURATA COTTURA	• Premere e tenere premuto il tasto TIMER • Premere i tasti ▼ o ▲ per regolare la durata • Lasciare i tasti • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	• Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti TIMER e ▼ o ▲).	• Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno • Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto TIMER. • Per modificare il tempo rimanente premere il tasto TIMER + ▼ o ▲	• Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.
FINE COTTURA	• Premere e tenere premuto il tasto END • Premere i tasti ▼ o ▲ per regolare l'ora di fine cottura • Lasciare i tasti • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	• All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	• Permette di memorizzare l'ora di fine cottura • Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto END • Per modificare l'ora programmata premere i tasti END + ▼ o ▲	• Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA – ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso *Selezionare la funzione di cottura desiderata* *Impostare la durata cottura a 45 minuti (Timer + ▼ o ▲)* *Impostare la fine cottura alle ore 12:30 (End + ▼ o ▲)* ***la cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.*** **ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata**

REGOLAZIONE ORA



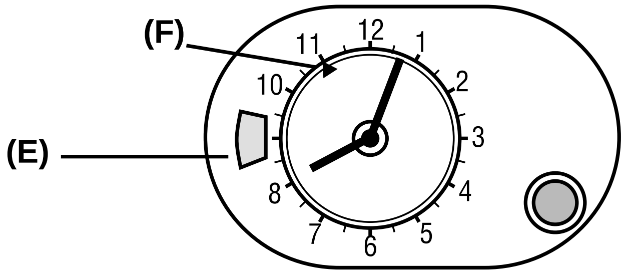
ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul dispay lampeggia l'ora 0:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

• Premere e tenere premuto i tasti TIMER e END (oppure 🔔 e TIMER su alcuni modelli)
• Premere i tasti ▼ o ▲ per regolare l'ora
• Lasciare i tasti

ATTENZIONE: il forno funziona solo se impostato in manuale ✋ o cottura programmata

N.B.: per regolare le varie funzioni del forno, in alcuni modelli compaiono i simboli ▼ o ▲ in altri modelli abbiamo + o -

USO DEL PROGRAMMATORE ANALOGICO



REGOLAZIONE ORA

Per regolare l'orologio premere e girare in senso anti-orario la manopola fino a leggere l'ora esatta dopodiché rilasciare la manopola

ATTENZIONE: il forno funziona solo se impostato in manuale o cottura programmata

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
FUNZIONAMENTO MANUALE	• Girare la manopola in senso anti-orario (senza premere) fino ad avere il simbolo nel quadrante (E)	• Riportare manopola commutatore in posizione **O**.	• Permette il funzionamento del forno	• Realizzare le cotture volute
DURATA COTTURA	• Prima dell'impostazione selezionare la temperatura e la funzione desiderata • Selezionare la durata della cottura girando la manopola in senso antiorario fino a far coincidere il tempo selezionato nel quadrante (E). • L'inizio cottura parte immediatamente e termina automaticamente allo scadere del tempo selezionato • Durata max. cottura 180 minuti (3 ore)	• Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente e viene emesso un segnale sonoro. • Per fermare la funzione impostata girare la manopola fino a fare coincidere con l'indice del quadrante (E)	• Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno	• Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.
FINE COTTURA *(Non disponibile sul modello 2D 364)*	• Prima dell'impostazione selezionare la temperatura e la funzione desiderata • **Selezione ora inizio cottura:** tirare e girare la manopola in senso antiorario fino a far coincidere la lancetta (F) con l'ora di inizio cottura desiderata. • **Selezione durata cottura:** girare, senza premere, la manopola in senso orario fino a far coincidere il tempo selezionato con l'indice del quadrante (E).	• All'ora impostata la funzione si spegne automaticamente e viene segnalata da una suoneria. • Per fermare prima la funzione impostata girare la manopola in senso antiorario fino a far coincidere con l'indice del quadrante (E) • La suoneria deve essere interrotta manualmente, girando la manopola fino a fare coincidere con l'indice del quadrante (E)	• Permette di programmare una cottura in modo che il cibo sia pronto all'ora desiderata.	• Esempio: il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso - *Selezionare la funzione di cotture desiderata* - *Impostare l'ora di inizio cottura alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti)* - *Impostare la durata della cottura a 45 minuti* ***Al termine della cottura il forno si spegne automaticamente.***

ISTRUZIONI PER L'USO

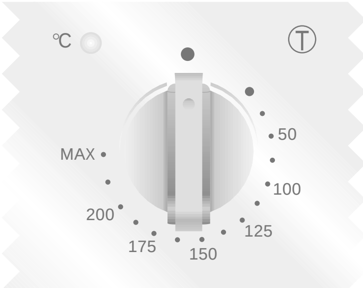
La nostra gamma comprende estetiche diverse con colori diversi. Per poter individuare le caratteristiche tecniche e funzionali relative al modello del forno che avete appena acquistato seguite gli schemi sotto riportati.
Alcuni modelli sono dotati di manopole a scomparsa, estrarle premendo per poterle ruotare .
Durante il funzionamento del forno la luce interna rimane accesa.

FORNO STATICO - FORNO MULTIFUNZIONE

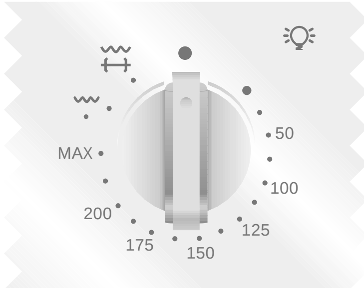
Esempio manopola commutatore

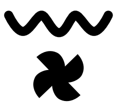
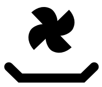
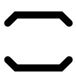
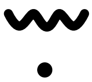
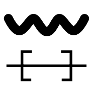


Esempio manopola termostato



Esempio manopola comutatore + termostato (forni statici)



Descrizione dei comandi		Funzione	Forno statico	Forno multifunzione
Manopola commutatore	**Manopola termostato**			
		Accende la luce interna. Viene inserito anche il ventilatore di raffreddamento (solo per i modelli raffreddati)	●	●
		**Scongelamento** Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.		○
  *	50 ÷ MAX	**Forno ventilato** l'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...		○
	50 ÷ 200	**Grill ventilato a porta chiusa** L'aria, riscaldata dalla resistenza grill, viene aspirata dal ventilatore che la riversa sulle vivande alla temperatura desiderata tra 50 e 200°C. Il grill ventilato sostituisce egregiamente il girarrosto e garantisce ottimi risultati con pollame, salsicce e carni rosse, anche in quantità rilevante.		●
	50 ÷ MAX	**Suola ventilata** Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).		○
	MAX	**Riscaldamento** Serve per riscaldare cibi già cotti, posizionando la griglia sul secondo ripiano dall'alto, oppure per scongelare pane, pizze o paste in genere, posizionando la griglia sul primo ripiano in basso.	○	○
  **	50 ÷ MAX	**Convezione naturale** Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.	●	●
	50 ÷ MAX	**Grigliatura tradizionale a porta chiusa** In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).	●	○
	50 ÷ MAX	**Funzione pizza** Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.		○
		**Grill più girarrosto** Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.	○	

* Programma di prova secondo CENELEC EN 50304.
** Programma di prova secondo CENELEC EN 50304 utilizzato per la definizione della classe energetica.

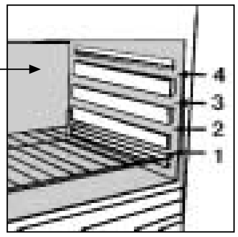
N.B. ● Su tutti i modelli ○ Solo su alcuni modelli

TABELLA TEMPI DI COTTURA

I tempi suggeriti nelle seguenti tabelle sono indicativi, infatti possono variare secondo la qualità, la freschezza, la dimensione e lo spessore degli alimenti e secondo il vostro gusto. Lasciare sempre riposare per alcuni minuti prima di servire, perché tutti gli alimenti continuano a cuocere dopo averli tolti dal forno.

CONSIGLIO UTILE: Per non rendere le superfici troppo secche è consigliato abbassare la temperatura e allungare i tempi di cottura.

Posizione ripiani



		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	**Quantità**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempera-tura forno**	**Osservazioni**
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Inserire le lasagne nel forno freddo
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Inserire i cannelloni nel forno freddo
Pasta al forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Inserire la pasta al forno nel forno freddo
• Paste salate								
Pane	Kg 1 di pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparate la pasta a forma di pagnotta e incidere con un coltello una croce sulla parte superiore della forma. Lasciare lievitare a temperatura ambiente almeno 2 ore, ugere la leccarda e posizionate la forma bene al centro della stessa.
Pizze	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Preriscaldate per 15 min. il forno preparate le pizze nella leccarda smaltata con pomodori, mozzarella e prosciutto, olio, sale, origano
Pasta sfoglia Vol au vent (Surgelati)	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Disponete 24 vol au vent nella leccarda e cuocete.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad.	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Preriscaldate per 15 min., ungere la teglia del forno, disporre le 4 focacce oliate e salate prima di infornare, lascire lievitare a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
• Carne								
Tutte le carni possono essere cotte in recipiente con bordo basso o bordo alto. È consigliabile coprire il recipiente a bordo basso con un coperchio per evitare di sporcare il forno con schizzi del condimento. Le carni coperte risultano più morbide e succose, mentre quelle scoperte risultano più croccanti. I tempi indicati valgono per cotture con recipiente coperto o scoperto.								
Roastbeef intero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura
Arrosto di maiale arrotolato	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura
Arrosto di vitello arrotolato	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cuocere come sopra
Arrosto di manzo filetto	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
• Pesci								
Trota	3 intere / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere le trote coperte con olio, sale e cipolle in teglia Pirex.
Salmone	700 g a fette 2,5 cm s.p.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cuocere il salmone non coperto in teglia Pirex con sale, pepe e olio.
Sogliola	Filetti / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocete la sogliola con sale e un cucchiaio d'olio.
Orata	2 intere	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere in recipiente coperto le orate con olio e sale

TABELLA TEMPI DI COTTURA

		Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			
Pietanza	**Quantità**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempe-ratura forno**	**Ripiano**	**Tempo di cottura in minuti**	**Tempera-tura forno**	**Osservazioni**
• Pollame, Coniglio								
Faraona	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Sistemare la faraona in teglia Pirex o ceramica a bordo alto condita con aromi naturali e pochissimo olio.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Come per la faraona
Coniglio a pezzi	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Mettete i pezzi di uguali dimensioni nella leccarda smaltata, condite con aromi naturali. se necessario voltate i pezzi.
• Dolci, Torte								
Torta cacao	scatola	1	55	180	1	50	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta margherita	scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta di carote	scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
• Verdura								
Finocchi	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disponete i finocchi tagliati in 4 parti e coperti in teglia di Pirex con burro e sale e possibilmente con la parte interna verso l'alto
Zucchine	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Affettate le zucchine e cuocete in teglia Pirex coperte con burro e sale
Patate	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Tagliate le patate in parti uguali e cuocetele coperte con olio, sale e origano o rosmarino in teglia Pirex.
Carote	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Tagliate le carote a fettine, copritele e cuocetele in teglia Pirex.
• Frutta								
Mele intere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cuocere la frutta in teglia di Pirex o ceramica non coperta. Lasciare raffreddare in forno.
Pere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
Pesche	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
• Cottura a grill								
La cottura con il grill deve essere eseguita ponendo il cibo sotto il grill elettrico. Attenzione: durante il funzionamento il grill diventa di colore rosso vivo. La leccarda deve essere inserita sotto la griglia per raccogliere i sughi.								
Pane carrè tostato	4 fette	4	5 (5 prerisc.)	grill	4	5 (10 prerisc.)	grill	Inserire il pane carrè sulla griglia supporto. Dopo la 1° cottura capovolgere fino a cottura ultimata.
Toasts farciti	4	3	10 (5 prerisc.)	grill	3	5/8 (10 prerisc.)	grill	Inserire i toasts sulla griglia supporto leccarda; dopo la prima brunitura capovolgere i toasts fino a brunitura ultimata.
Salsiccie	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 prerisc.)	grill	4	15/20 (10 prerisc.)	grill	Tagliare le salsiccie a metà e disporle sulla griglia, con la parte interna verso l'alto. A metà cottura capovolgere le salsiccie fino a cottura ultimata. Avvertenza: Ogni tanto controllate visivamente l'uniformità di cottura. Nel caso di disuniformità intercambiare quelle cotte con quelle meno cotte.
Costate di manzo	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 prerisc.)	grill	4	15/20 (10 prerisc.)	grill	Disporre le fette bene sotto l'azione del grill e voltarle due volte.
Coscie di pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 prerisc.)	grill	3	50/60 (10 prerisc.)	grill	Condite con aromi naturali e voltatele ogni tanto.

GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:
• Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
• Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.

When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.
This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.
An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.
Do not allow children to go near the oven when it is hot, especially when the grill is on.
A specially designed protector shield (some models only) which reduces considerably the surface temperature of the oven door can be obtained through our service organization. This shield is recommended for households with young children.

DECLARATION OF COMPLIANCE

- The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

CE This appliances complies with Directives 89/336/EEC, 73/23/EEC and following changes.
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food.
  Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**

– Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
– Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
– Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
– Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.
– It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
– If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

- If the cable is at all damaged it must be replaced promptly. When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
  Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

INSTALLATION

Installation is the customer’s responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the four fixing holes in the frame.
To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.
Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.
Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**
If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellow-green. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person. A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.
An ON/OFF switch with a minimum distance of 3 mm between contacts may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.
Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.
The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.

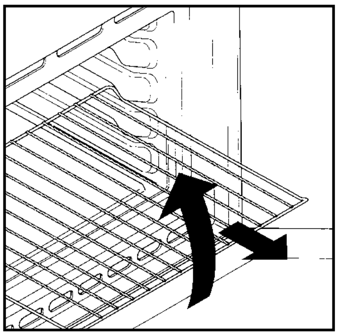
The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.

WARNING: the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. on last page).

The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate.
If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

USEFUL TIPS

SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.
This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven. To remove the shelves pull out and lift.

GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 13).
Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.
Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 13, 14. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance. It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly. To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).
Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.
The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.
To replace the interior light: switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.

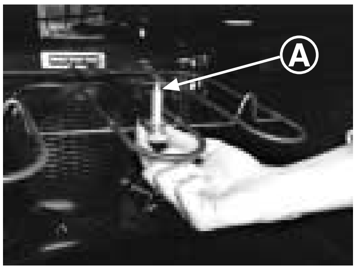
SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand. The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.
Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.
Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.
It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.

If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.
The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

FOLD DOWN GRILL (according to the models)



For routine cleaning access can be gained to the upper parts of the oven by removing the screw and washer (A) from the middle of the grill element and then gently tilting the element in a downward direction.
Once cleaned the grill can be returned to the correct position by reversing the above procedure.

NB: For cleaning instructions please refer to the section entitled cleaning and maintenance.
WARNING: the oven must only be used when the grill in its correct position.

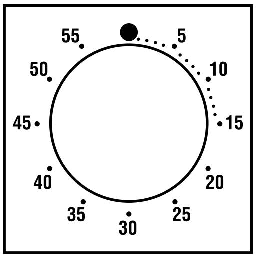
SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre
If the oven is not working, we recommend that:
- you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate (see fig. on last page).
The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre.

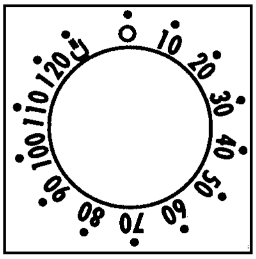
This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

USING THE MINUTE TIMER

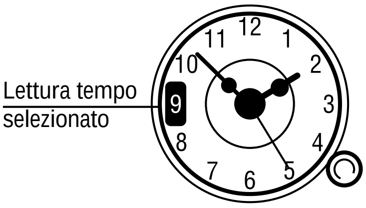


To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

USING THE END OF COOKING TIMER



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.
The timer will count down from the set time return to the **O** position and switch off automatically.
For normal use of oven set the timer to the position.
To set the oven ensure the timer is not on the **O** position.

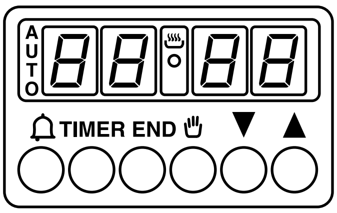


To set the time, push the control knob and turn anti-clockwise to position at the correct time.
To set as minute minder, set the cooking time by turning anticlockwise the knob without pushing, until the desired time is shown at the small window on the left of the clock (max. 180 minutes).
When the preset time is elapsed the alarm will ring and the oven must be switched off manually.
To stop the alarm turn the knob until appears in the window.

USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	• Press and hold the button • Press the buttons ▼ or ▲ to set the required time • Release all the buttons	• When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button)	• Sounds an alarm at the end of the set time. • To check how long is left to run press the button	• Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	• Press the button • Set the cooking function with the oven function selector	• Turn the oven function selector to position **O**.	• Enables you to operate the oven.	• For cooking the desired recipes
COOKING TIME	• Press and hold the TIMER button • Press the buttons ▼ or ▲ to set the lenght of coo-king required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector	• When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (TIMER and ▼ ▲ buttons)	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen • To check how long is left to run press the TIMER button. • To alter/change the preset time press TIMER and ▼ ▲ buttons	• At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	• Press and hold the END button • Press the buttons ▼ ▲ to set the time at which you wish the oven to switch off • Release the buttons • Set the cooking function with the oven function selector	• At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.	• Enables you to set the end of cooking time • To check the preset time press the END button • To modify the preset time press buttons END + ▼ ▲	• This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. • Cooking will start automa-tically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. **WARNING.** **If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.**

SETTING THE CORRECT TIME



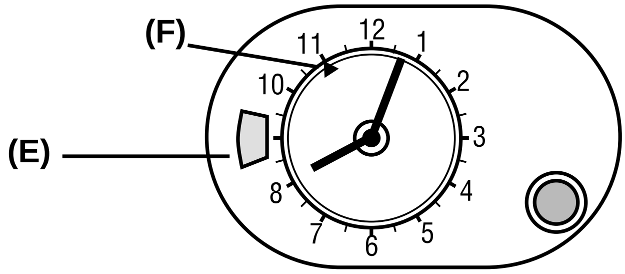
WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 0:00) is setting the correct time. This is achieved as follows

• Press and hold the TIMER and END buttons (and TIMER on some models
• Set time with ▼ ▲ buttons
• Release all buttons

ATTENTION the oven only operates if set on manual function or preset time.

N.B.: on some models the symbols ▼ ▲ are replaced by + and - .

USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



SETTING THE CORRECT TIME

To set the correct time push and turn anti-clockwise the knob until the clock shows the correct time. Once this is done release the control.

ATTENTION : the oven only operates if set on manual function ✋ or preset time.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MANUAL FUNCTION	• Turn the control knob anti-clockwise, without pushing, until the symbol ✋ appears in the window (E)	• Turn the oven function selector to position **O**.	• Enables you to operate the oven.	• For cooking the desired recipes
COOKING TIME	• First of all select the cooking function and the temperature required • Set the length of cooking required by turning the control knob anticlockwise until the time matches the length of time shown in the window (E) • The oven will start immediately and it will switch off automatically at the end of the preset time • Max time 180 minutes (3 hours)	• At the end of the set time the oven switches off automatically, this is indicated by an audible alarm. • To cancel the setting turn the control knob until the symbol 🔕 appears in the window (E)	• It allows you to preset the cooking time required for the recipe chosen.	• At the end of the cooking time set, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING *(Not available on model 2D 364.)*	• First of all select the cooking function and the temperature required. • **To set the cooking start time** pull and turn the control knob anticlockwise until the hand F is in the position indicating the start time required. • **To set the length of** cooking required turn clockwise the control knob without pushing it, until the time required appears in the window (E).	• At the end of cooking time set the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. • To cancel the set function turn the control knob anti-clockwise until the symbol 🔕 appears in the window (E) • The alarm have to be stopped by turning the control knob until the symbol 🔕 appears in the window (E)	• Enables to program the oven so that the recipe is ready at the desired time	• Example: if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30; - Select the required function - Set start cooking time at 11:45 (12:30 minus 45 minutes) - Set cooking time at 45 minutes **At the end of cooking the oven will automatically switch off.**

OPERATING INSTRUCTIONS

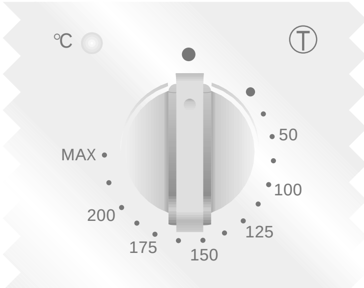
Our range includes many different styles and colours. To find the technical specifications and functions of the model which you have bought, study the diagrams below.
Some models feature push/pull knobs, press to eject before rotating.
During oven operation the internal lamp is on.

STATIC OVEN - MULTI-FUNCTION OVEN

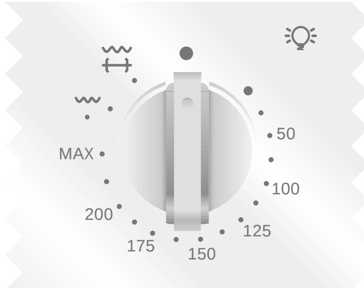
Function selector control knob (example)

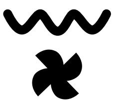
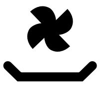
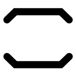
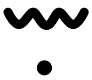
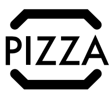
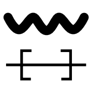


Thermostat control knob (example)



Combined function and temperature control (convection ovens only)



		Function	Static oven	Multi-function oven
Function dial	**Thermostat dial**			
		Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)	●	●
		**Defrosting** When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.		○
  *	50 ÷ MAX	**Fan oven** Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smells. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.		○
	50 ÷ 200	**Door closed fan grill** The air is heated by the grill element and the fan blows the air onto the food at the required temperature. This ranges from 50°C to 200°C. The grill/fan is an excellent alternative to roasting on the spit. It is ideal for roasting even large quantities of poultry, sausages and red meats.		●
	50 ÷ MAX	**Fan plus lower element** This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).		○
	MAX	**Warming** This is reccomended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level	○	○
  **	50 ÷ MAX	**Natural convection** Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy.	●	●
	50 ÷ MAX	**Door closed Grilling** The setting of this function switches on the infrared grill element. This function is ideal for cooking meats of medium thickness (sausages and bacon).	●	○
	50 ÷ MAX	**Function Pizza** This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.		○
		**Grill/spit element.** This is used for roasting on the spit.	○	

* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.
** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

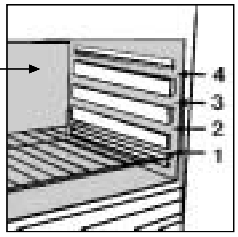
N.B. ● All models ○ Only on some models

TABLES OF COOKING TIMES

The overall suggested cooking times set out below are intended as a rough guide only. They may in fact vary according to the quality, the freshness, the size and the thickness of the food cooked and of course cooking time is also partly a matter of taste. Let the food stand for a few minutes before serving because the ingredients continue cooking after they have been removed from the oven.

HANDY TIP: Lower the temperature so as to avoid the surface of the food becoming hard and dry.

Shelf position



		Static electric oven			Electric fan oven			
Food	**Quantity**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Shelf**	**Time of cooking in minutes**	**Oven tempe-rature**	**Remarks**
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Put the lasagne into an unheated oven
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Put the cannelloni into an unheated oven
Oven baked pasta	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Put the oven baked pasta into an unhea-ted oven
• Baking (not cakes)								
Bread	Kg 1 di pasta	2	35 10 (pre-heating)	200	2	30 ÷ 35 10 (pre-heating)	180	Form the dough into a loaf and make a cross with a knife on top of the dough leave the dought to rise for at least 2 hours. Grease the baking tin and put the dough in the middle of it.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Warm the oven for 15 minutes and place the pizzas on the greased baking tray. Garnish them with tomatoes, mozzarella, ham, oil, salt and origano.
Pastry (frozen) vol au vents	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Place 24 vol au vents in the oven and bake.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 of dough each	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Warm the oven for 15 minutes, grease the baking tray, season the 4 focaccia with oil and salt and leave them to rise at room temperature for at least 2 hours before putting them in the oven.
• Meat								
All meats can be roasted in shallow or deep roasting trays. It is advisable to cover the shallow trays to avoid splattering the sides of the oven with grease. The roasting times are the same whether the meat has been covered up or not.								
Whole joint of beef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Put the meat into a deep Pyrex dish and season with salt and pepper; turn the meat half way through cooking.
Joint of deboned	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cook the meat in a covered Pyrex dish with herbs, spice, oil and butter.
Joint of deboned veal	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cook as indicated above.
Joint of fillet of beef	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cook as indicated above.
• Fish								
Trout	3 whole trout or / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cover the trout with salt, oil and onions and cook in a Pyrex dish.
Salmon	700 g 2,5 cm slice	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cook the salmon in an open Pyrex dish with salt, pepper and oil.
Sole	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the sole with salt and a spoonful of oil.
Bream	2 whole ones	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the bream in oil and salt in a covered dish.

TABLES OF COOKING TIMES

Food	Quantity	Static electric oven: Shelf	Static electric oven: Time of cooking in minutes	Static electric oven: Oven tempe-rature	Electric fan oven: Shelf	Electric fan oven: Time of cooking in minutes	Electric fan oven: Oven tempe-rature	Remarks
• Rabbits and Poultry								
Guinea fowl	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Place the guinea fowl in a deep Pyrex or pottery dish with very little oil and season with herbs and spices.
chicken	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Follow the procedure for cooking the guinea fowl.
Rabbit pieces	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Put all the pieces of the same size in the glazed tray. Season with herbs and spices. Turn the pieces as and when required.
• Cakes								
Coconut cake baked in a tin		1	55	180	1	50	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Sponge cake		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Carrot cake baked in a tin		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Apricot pie	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
• Vegetable								
Fennel	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Cut the fennel into four pieces, add butter, salt and potatoes if required and place in a Pyrex face up. Cover the dish.
Courgettes	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Slice the courgettes, place in a Pyrex dish and add butter and salt.
Potatoes	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cut the potatoes into equal parts and place in a Pyrex dish. Season with salt, origano and rosemary. Cook in oil.
Carrots	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Slice the carrots, place in a Pyrex dish and cook.
• Fruit								
Whole apples	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Bake the fruit in an open Pyrex or earthen-ware dish. Leave it to cool inside the oven.
Pears	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
Peaches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
• Grilling								
Place the food to be grilled underneath the infra-red grill. Warning: When the grill is on it takes on a bright red colour. Place the tray underneath the grill to collect juices and fat from the food being grilled.								
Squares of bread for toasting	4 pieces	4	5 (5 to heat up grill)	grill	4	5 (10 to heat up grill)	grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the bread has been toasted, turn over and toast the other side. Remember: keep the toast warm at the bottom of the oven until you are ready to serve it.
Toasted sandwiches	4	3	10 (10 to heat up grill)	grill	3	5/8 (10 to heat up grill)	grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the sandwich has been toasted, turn over and toast the other side.
Sausages	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 to heat up grill)	grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	grill	Cut the sausages in half and lay them face down on the grill. Half way through grilling turn them over. Every so often, check that they are being cooked equally all over. (If this is not happening, turn and reposition the ones being cooked ether less or more than the others.
Ribs of beef	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 to heat up grill)	grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	grill	Make sure that the ribs of beef are exposed to the full effect on the main grill.
Chicken legs	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 to heat up grill)	grill	3	50/60 (10 to heat up grill)	grill	Turn them over twice during grilling.

INSTRUCCIONES GENERALES

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para obtener de este electrodoméstico las mejores prestaciones aconsejamos:

• Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual.
• Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior.

Durante la primera puesta en funcionamiento del horno puede producirse un humo de olor acre causado por el primer calentamiento del pegamento de los paneles de aislamiento que envuelven el horno. Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de verificarse, es preciso esperar a la extinción del humo antes de introducir los alimentos.
Por su naturaleza el horno es un aparato que se calienta, de modo particular el cristal de la puerta. Es aconsejable pues impedir que los niños puedan acercarse al horno cuando se encuentre en funcionamiento, especialmente cuando está en márcha el grill. Hay disponible un dispositivo suplementario de protección (sólo en los modelos predispuestos) a fin de reducir la temperatura de la superficie frontal de la puerta del horno; este dispositivo debería ser montado en caso de presencia de niños pequeños. Este accesorio puede obtererse a través de nuestro servicio de asistencia técnica.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

- Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con los alimentos cumple la Directiva CEE 89/109.

CE Este aparato cumple las Directivas Europeas 89/336/CEE, 73/23/CEE y sucesivas modificationes.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos.
  Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.
- El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:

— No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
— No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
— No utilice el aparato si no lleva calzado.
— No deje que los niños o las personas incapacitadas usen el aparato sin vigilancia.
— No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
— En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

- En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:

— saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
— esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.
En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.
No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.

INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorrenta no están incluidas en la Garantia.
La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

Introduzca el aparato en el hueco del mueble (bajo encimera o en columna). El horno se fija introduciendo 4 tornillos en los agujeros del marco, visibles al abrir la puerta.
Con el objeto de permitir una mejor ventilación del mueble, empotre el horno respetando las medidas y las distancias indicadas en la última página.

Nota: Para los hornos que deban acoplarse a una encimera, resulta indispensable respetar las instrucciones contenidas en el manual adjunto al aparato a acoplar.

IMPORTANTE

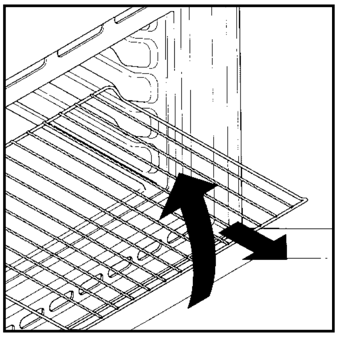
Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato encastrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En el caso de los muebles de madera chapada, el encolado deberá resistir una temperatura de 120 °C: los materiales plásticos o encolados que no resistan esta temperatura pueden deformarse o despegarse.
De acuerdo con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato no deben existir contactos con las piezas eléctricas. Todas las piezas protectoras deben fijarse de manera que no puedan sacarse sin la ayuda de un utensilio.
Para garantizar una buena ventilación debe eliminarse la pared posterior del hueco, y el panel de apoyo debe tener una apertura mínima de 45 mm.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Enchufe la clavija en una base provista de un tercer contacto correspondiente a la toma de tierra, la cual deberá conectarse correctamente.
En los modelos desprovistos de clavija, monte una clavija estándar en el cable capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El hilo de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación deberá realizarla un técnico especializado. En caso de que la base y la clavija del aparato sean incompatibles, haga que un técnico especializado le cambie la base por otra adecuada.
También puede efectuar la conexión a la red intercalando entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con una distancia de apertura de los contactos equivalente a 3 mm, preparado para la carga y con arreglo a las normas vigentes. El hilo de tierra amarillo-verde no debe quedar interrumpido por el interruptor.
La base o el interruptor omnipolar utilizados para la conexión deben estar situados en un lugar fácilmente accesible y cerca del electrodoméstico instalado.
Importante: en la fase de instalación, coloque el cable de alimentación de manera que en ningún punto alcance una temperatura superior a los 50 °C a temperatura ambiente.
El aparato cumple los requisitos de seguridad previstos por los institutos normativos. Sólo se garantiza la seguridad eléctrica de este aparato si ha sido conectado correctamente a una instalación de toma de tierra eficaz, con arreglo a lo dispuesto en las normas vigentes de seguridad eléctrica, (en caso de duda, exija un control exhaustivo de la instalación por parte de un técnico especializado). El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
Importante: el fabricante queda exento de cualquier responsabilidad por los posibles daños personales o materiales causados por la falta de conexión a tierra.
ATENCIÓN: La tensión y frecuencia de alimentación están indicadas en la tarjeta de matrícula (er la última página).
Compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación de las bases sean adecuadas para la potencia máxima del aparato, indicada en la placa de características. En caso de duda, diríjase a un técnico cualificado.

CONSEJOS ÚTILES

REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECIÓN



El horno está dotado de un nuevo sistema de sujeción de las rejillas.
Este sistema permite extraer las rejillas casi por completo sin que caigan y manteniéndolas perfectamente en plano, permitiendo verificar y mezclar los alimentos con la máxima tranquilidad y seguridad.
Para extraer las rejillas es suficiente, como se indica en el dibujo, levantarlas, cogiéndolas por la parte anterior y tirar de ellas.

LA COCCIÓN AL GRILL

Este tipo de cocción permite el dorado rápido de los alimentos. Con este fin, le aconsejamos introducir la rejilla generalmente en el 3° o 4° estante, según las dimensiones de los alimentos. (pág. 20) Casi todas las carnes pueden ser cocidas al grill, excepto algunas carnes tiernas de caza y albóndigas.
La carne y el pescado para cocinar al grill deben ser ligeramente untados con aceite.

TIEMPOS DE COCCIÓN

En las págs. 20 y 21 mostramos una tabla indicativa de los tiempos y temperaturas aconsejados para las primeras cocciones. Con la experiencia podrá variar a su gusto los valores mostrados en la tabla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

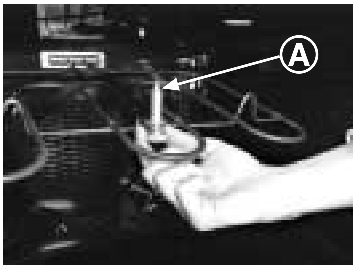
Limpiar las superficies de acero inox y esmaltadas con agua templada y jabón, o con productos específicos de comercios especializados, evitando absolutamente el uso de polvos abrasivos que dañarían las superficies y partes estéticas.
La limpieza del horno es muy importante y debe ser efectuada cada vez que éste es utilizado. En las paredes se depositan grasas derretidas durante la cocción que podrían, en el sucesivo encendido, producir olores desagradables que afectarían a la cocción. Para la limpieza utilizar agua caliente y jabón, aclarando cuidadosamente.
Para eliminar esta hardua tarea, las paredes del horno pueden ser revestidas con paneles autolimpiantes especiales, of recidos como accesorios opcionales en algunos modelos: ver párrafo específico «HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO».
Utilizar jabón y barillas de acero para las rejillas inox. La limpieza de las superficies de cristal templado debe ser efectuada cuando las superficies estén frias. Eventuales roturas debidas a la no observación de esta regla elemental no están cubiertos por la garantia.
La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la encierta, sustituyendo la bombilla por una análoga resistente a altas temperaturas.

HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.
Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gasos.
Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza. tal característica puedé ser restablecidá mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programándo el horno a la máxima temperatura. no usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que puedieran dañar irremediablemente el esmalte.
Se aconseja además utilizar fuertes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.
Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.

N.B. Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

GRILL ABATIBLE SEGÚN LOS MODELOS



Para facilitar la limpieza de la parte superior del horno desenroscar la abrazadera situada en el centro de la resistencia del Grill y abatirla. Una vez finalizada la limpieza alzar la resistencia con lá abrazadera, colocarla en su posición y enroscarla.
NB: Para la limpieza ver el párrafo: “Limpieza y mantenimiento” del libro de instrucciones
ATENCIÓN: El horno únicamente debe funcionar con la resistencia bloqueada.

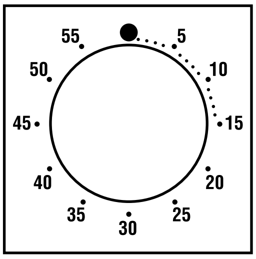
ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:
— verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y **llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto (Fig. última página).**
El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.

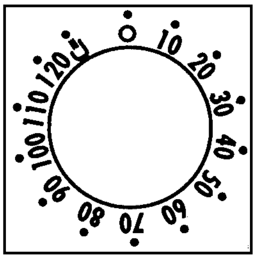
Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto
El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

USO DEL MINUTERO



Para seleccionar el tiempo elegido, gire el mando una vuelta completa y después vuelva a ajustar la marca en la posición correspondiente al tiempo deseado. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado se emitirá una señal acústica durante algunos segundos.

USO DEL TEMPORIZADOR



Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx. 120 minutos).
Una vez transcurrido el tiempo seleccionado el mando alcanzará la posición de señal acústica **O**, a partir de la cual el horno se desconectará automáticamente. **Únicamente se podrá conectar el horno seleccionando un tiempo de cocción o girando el mando a la posición ✋ .**

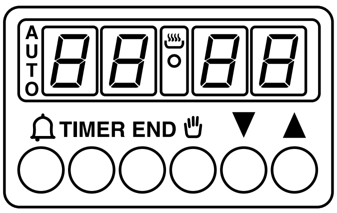


Para regular la hora, presionar el mando y girar a la izquierda hasta leer la hora exacta. Para la utilización como cuentaminutos, seleccionar la duración del tiempo girando el mando en sentido anti-horario (sin presionar) hasta leer el tiempo deseado (max 180'). Al finalizar el tiempo entrará en función la alarma y tendrá que apagar el horno; para que cese girar el mando hasta 🔕

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
MINUTERO	• Pulse y mantenga pulsada la tecla 🔔 • Pulse las teclas ▼ o ▲ para ajustar la duración • Suelte las teclas	• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; para interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla ✋)	• Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido • Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla 🔔	• Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado).
FUNCIÓN MANUAL	• Pulse la tecla ✋ • Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	• Situer el mando selector de función en la posición **O**.	• Permite el funcionamiento del horno	• Efectúe las cocciones deseadas
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	• Pulse y mantenga pulsada la tecla TIMER • Pulse las teclas ▼ o ▲ para el ajuste de la duración • Suelte las teclas • Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el horno se desconecta solo; párelo antes de situer el mando selector de función en la posición O ó ajuste a 0:00 el tiempo de la cocción (teclas TIMER ▼ o ▲).	• Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno. • Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla TIMER. • Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla TIMER+▼ o ▲	• Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automáticamente y avisa emitiendo una señal acústica.
FIN DE LA COCCIÓN	• Pulse y mantenga pulsada la tecla END • Pulse las teclas ▼ o ▲ para ajustar la hora del fin de cocción. • Suelte las teclas • Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	• A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, situer antes el mando selector de función en la posición O.	• Permite memorizar la hora de fin de la cocción. • Para visualizar la hora programada, pulse la tecla END • Para modificar la hora programada, pulse las teclas END + ▼ o ▲	• Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN. A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso *Seleccione la función de cocción deseada.* *Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos (TIMER +▼ o ▲)* *Ajuste el fin de la cocción a las 12:20 h. (END +▼ o ▲)* ***La cocción comenzará automáticamente a las 11:45 h (12:30, menos 45 minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automáticamente.*** **ATENCIÓN: Si selecciona únicamente el fin de cocción sin el tiempo de cocción, el horno se conectará inmediatamente y se desconectará a la hora de fin de la cocción seleccionada.**

AJUSTE DE LA HORA

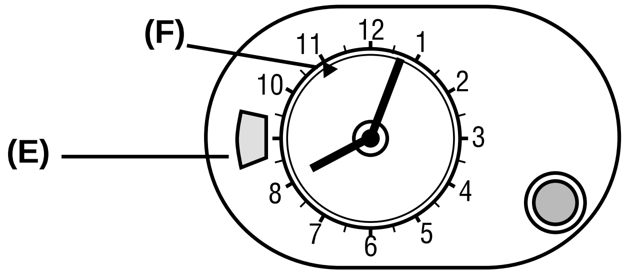


ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 0:00) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:
• Pulse y mantenga pulsadas las teclas TIMER o END (🔔 o TIMER en alguros modelos)
• Pulse las teclas ▼ o ▲ para ajustar la hora
• Suelte las teclas

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si selecciona en modo manual ✋ o cocción programada

NOTA: Para ajustar las diversas funciones del horno, en algunos modelos aparecen los símbolos ▼ o ▲, en otros modelos aparecen + o -.

USO DEL PROGRAMADOR ANALÓGICO



AJUSTE DE LA HORA

Para regular el reloj, presionar el mando y girar en sentido anti-horario hasta leer la hora exacta, para finalizar, bastará con dejar de presionar el mando.

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si selecciona en modo manual ✋ o cocción programada

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
FUNCIÓN MANUAL	• Girar el mando en sentido anti-horario (sin presionar) hasta que aparezca el símbolo ✋ en el cuadrante (E)	• Posicione el mando selector en la posición **O**.	• Permite el funcionamiento del horno	• Efectúe las cocciones deseadas
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	• Antes del ajuste, seleccione la temperatura y la función deseada • Seleccione el tiempo de la cocción girando el mando hacia la izqueierda sin pulsar hasta hacer coincidir el tiempo seleccionado en el cuadrante (E). • El inicio de la cocción comienza inmediatamente y finaliza automáticamente al transcurrir el tiempo seleccionado. • Tiempo máx. de cocción 180 minutos (3 horas)	• Al finalizar el tiempo introducido, el horno se apaga automñaticamente y se activa la alarma acústica • Para finalizar antes la función introducida, girar el mando hasta hacer coincidir ⊠ con el indice del cuadrante (E)	• Permite seleccionar el tiempo de la cocción del alimento introducido en el horno	• Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automáticamente y avisa emitiendo una señal acústica.
FINAL DE LA COCCIÓN *(No disponible en el modelo 2D 364)*	• Antes de la introducción, seleccionar la temperatura y la función deseada • **Selección hora de inicio cocción:** tirar y girar el mando en sentido anti-horario hasta hace coincidir la manecilla con la hora de inicio de cocción deseada. • **Selección duración cocción:** girar, sin presionar, el mando en sentido horario hasta hacer coincidir el tiempo seleccionado con el indice del cuadrante (E)	• A la hora introducida, la función se apaga automaticamente y se activa la alarma acústica. Para finalizar antes la función introducida, girar el mando en sentido anti-horario hasta hacer coincidir ⊠ con el indice del cuadrante (E)	• Permite programar una cocción en modo que los alimentos están listos a la hora deseada	• Ejemplo: El alimento deseado se ha de cocinar durante 45 minutos y deseo que está listo a las 12:30, en tal caso - *Seleccionar la función de cocción deseada* - *Introducir la hora de inicio de cocción a las 11:45 (12:30 anterior 45 minutos)* - *Introducir la duracióndе la cocción a 45 minutos* **Al finalizar la cocción el horno se apaga automáticamente**.

INSTRUCCIONES DE USO

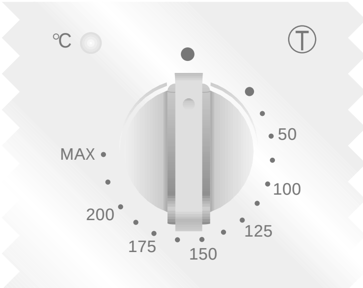
Nuestra gama comprende estéticas distintas con colores distintos. Para poder individuar las caracteristicas técnicas y funcionales relativas al modelo del horno que acaba de comprar siga los esquemas abajo indicados.
Algunos modelos están dotados de mandos push pull, para poder girar y extraerlés apretando.
Durante el funcionamiento del horno la luz interior permanece conectada.

HORNO ESTÁTICO - HORNO MULTIFUNCIÓN

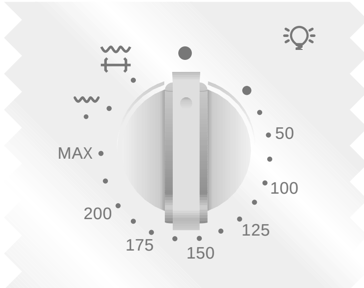
Ejemplo mando selector de función

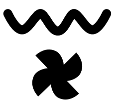
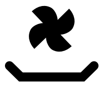
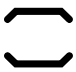
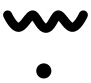
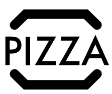
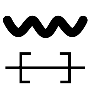


Ejemplo mando termostato



Ejemplo mando selector de función + termostato (hornos estáticos)



Mando selector	Mando termostato	Funzionción	Horno estático	Horno multifunción
		Conecta la luz interior Está integrado también el ventilador de enfriamiento (sólo para los modelos con refrigeración)	●	●
		**Descongelación** Esta posición permite la circulación del aire a temperatura ambiente alrededor del alimento congelado, descongelándolo en pocos minutos sin modificar ni alterar su contenido proteínico.		○
  *	50 ÷ MAX	**Horno ventilado** El aire caliente, se reparte entre todos los niveles; es ideal para cocer a la vez distintos tipos de alimentos (carne, pescado) sin mezclar sabores y olores. Cocción delicada - indicada para plum cakes, tarta Margarita, hojaldre, etc..		○
	50 ÷ 200	**Grill ventilado con puerta cerrada** El aire calentado por la resistencia grill, es aspirado por el ventilador que lo vuelve a ampujar sobre los alimentos a la temperatura deseada entre 50° y 200°C. El grill ventilado sustituye perfectamente el asador y garantiza óptimos resultados con pollo, salchichas y carnes rojas, incluso en cantdades relevantes.		●
	50 ÷ MAX	**Base ventilada** Adaptada para cocciones delicadas (pastelería-soufflé, etc).		○
	MAX	**Recalentamiento** Sirve para recalentar alimentos precocinados, colocando la parrilla sobre la segunda repisa de la parte superior, o bien para descongelar pan, pizzas o pasta en general, colocando la rejilla sobre la primera repisa en la parte inferior.	○	○
  **	50 ÷ MAX	**Convección natural** Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.	●	●
	50 ÷ MAX	**Grill tradicional con puerta cerrada** En esta posición, entra en funcionamiento la resistencia del grill a infrarrojos. Óptima en la cocción de carnes de medio o pequeño espesor (salchichas, bacon, costillas, etc.).	●	○
 PIZZA	50 ÷ MAX	**Modalidad pizza** El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.		○
		**Grill asador rotativo** Pesistencia grill y motor asador. Sirve para realizar asados.	○	

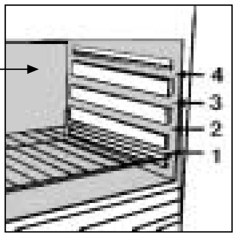
* Programa de prueba según CENELEC EN 50 304
** Programa de prueba según CENELEC EN 50 304 utilizado para la definición de la clase energética

N.B. ● **En todos los modelos** ○ **Solo en alguros modelos**

TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos sugeridos en las tablas siguientes son indicativos y pueden variar según la calidad, frescura, dimensión y espesor de los alimentos y según su gusto. Dejar siempre reposar durante unos minutos antes de servir, ya que todos los alimentos siguen cociéndose tras extraerlos del horno.

Posición de las repisas



CONSEJO ÚTIL: Apagar el horno al menos 10 minutos antes del tiempo indicado dejando los alimentos en el interior del mismo. Ello le permitirá ahorrar energiá y completar la cocción según sus gustos. Para no secar demasiado las superficies es indispensable bajar la temperatura.

		Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			
Plato	**Cantidad**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Observaciones**
• Pasta								
Lasañas	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Introduzca la lasaña en el horno frío.
Canelones	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Introduzca la canelones en el horno frío.
Pasta al horno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Introduzca la pasta en el horno frío.
• Pastas saladas								
Pan	Kg 1 pasta	2	35 precal.10	200	2	30 ÷ 35 precal.10	180	Preparar la pasta en forma redonda e incida con un cuchillo una cruz sobre la parte superior de la forma. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Precalentar durante 15 minutos el horno. Preparar la pizza en la grasera esmaltada con tomates, mozzarella y jamón, aceite, sal, orégano.
Hojaldre n. 24 vol au vent	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Situar 24 vol au vent en la grasera y cocer.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad.	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Precalentar durante 15 minutos el horno. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
• Carne								
Todas las carnes pueden ser cocidas en recipientes de borde bajo o borde alto. Es aconsejable cubrir el recipiente de borde bajo con una tapa para evitar ensuciar el horno con salpicaduras del condimento. Las carnes cubiertas resultan más blandas y jugosas, mientras que las descubiertas resultan más crujientes. Los tiempos indicados valen para cocciones con recipiente cubierto o descubierto.								
Roastbeef entero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Situar la carne en una bandeja Pirex de borde alto con sal y pimienta. Dele la vuelta a mitad cocción.
Solomillo de cerdo enrollado	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer la carne en bandeja Pirex cubierta con sal, pimienta, aromas naturales, aceite y mantequilla.
Solomillo de ternera enrollado	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cocer como arriba.
Solomillo de buey filete	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer como arriba.
• Pescado								
Trucha	3 enteras / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las truchas cubiertas aceite, sal y cebollas en bandejas de Pirex.
Salmon	700 g a rodajas de 2,5 cm esp.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cocer el salmón no tapado en bandeja Pirex con sal, pimienta y aceite.
Lenguado	Filetes / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer el lenguado con sal y una cuchara de aceite.
Dorada	2 enteras	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las doradas en recipiente cubierto con aceite y sal.

TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

		Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			
Plato	**Cantidad**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Estante**	**Tiempo de cocción en minutos**	**Tempe-ratura horno**	**Observaciones**
• Aves, Conejo								
Pintada	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Coloque la pintada en bandeja Pirex o cerámica de borde alto condimentado con aromas naturales y poquísimo aceite.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Como para la pintada.
Conejo troceado	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Trocear el conejo en partes iguales y situarlas en la grasera esmaltada, condimente con aromas naturales. Si fuera necesario darle la vuelta.
• Dulces, Pasteles								
Pastel cacao en bote	scatola	1	55	180	1	50	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel Margarita en bote	scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel de zanahorias en bote	scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
• Verdura								
Hinojos	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Colocar los hinojos cortados en 4 partes y tapados en bandeja Pirex, con mantequilla y sal y preferiblemente con la parte interna hacia arriba.
Calabacín	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Rabanar los calabacines y cocer en bandeja Pirex, cubiertas con mantequilla y sal.
Patatas	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cortar las patatas en partes iguales y cocerlas cubiertas con aceite, sal y orégano o romero en bandeja Pirex.
Zanahorias	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Cortar las zanahorias y cocerlas cubiertas en bandeja Pirex.
• Fruta								
Manzanas enteras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cocer la fruta en bandeja de Pirex o cerámica no cubierta. Dejar enfriar en horno.
Peras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.
Molocotones	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.
• Cocción al grill								
La cocción al grill debe ser realizada colocando el alimento bajo el grill eléctrico a rayos infrarrojos. Atención: durante el funcionamiento el grill está al rojo vivo. La grasera debe ser colocada bajo la rejilla para recoger las salsas.								
Pan de molde tostado	4 rebanadas	4	5 (5 precal.)	grill	4	5 (10 precal.)	grill	Introducir el pan de molde sobre la parrilla soporte. Tras la 1a cocción dar la vuelta hasta ultimar la cocción. Advertencia: mantener el pan de molde en calinete en el fondo del horno antes de servir.
Bikinis	4	3	10 (5 precal.)	grill	3	5/8 (10 precal.)	grill	Introducir los bikins sobre la parrilla soporte grasera; tras la 1a bruñidura dar la vuelta al bikini hasta ultimar la bruñidera.
Salchichas	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 precal.)	grill	4	15/20 (10 precal.)	grill	Cortar las salchichas por la mitad y disponerlas sobre la parrilla, con la parte interna hacia arriba. A mitad cocción dar la vuelta a las salchichas hasta ultimar la cocción. Advertencia: De vez en cuando controlar visualmente la uniformidad de la cocción. En caso de desuniformidad intercambiar las cocidas con las menos cocidas.
Costillas de buey	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 precal.)	grill	4	15/20 (10 precal.)	grill	Disponer las piezas debajo de la acción del grill grande y darles la vueltas dos veces.
Muslos de pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 precal.)	grill	3	50/60 (10 precal.)	grill	Condimente con aromas naturales y darles la vuelta de vez en cuando.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

Lees deze handleiding aandachtig. Hierin treff u betangrijke gegevens aan omtrent installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar deze handleiding voor eventuele toekomstige raadpleging.

De eerste keer dat de oven in werking wordt gesteld, kan er een stinkende walm vrijkomen. Dit is te wijten aan de eerste verhitting van de lijm op de isolatiepanelen rond de oven. Dit is volkomen normaal. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om deze walm uit de oven te verwijderen. Wacht u tot de walm verdwijnt, alvorens u het voedsel in de oven plaatst. Bij een ingeschakelde oven wordt het glas van de deur behoorlijk warm. Zorg er derhalve voor dat kinderen niet in de buurt van de oven komen, vooral wanneer de grill aan staat.
Een speciaal ontworpen beschermplaatje die de oppervlaktetemperatuur van de ovendeur aanzienlijk verlaagt (alleen sommige modellen), kan via onze serviceafdeling verkregen worden.
Het beschermingsplaatje wordt aanbevolen voor huishoudens met jonge kinderen.

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

- De onderdelen, die in contact komen met voedsel voldoen aan de EEC richtlijn 89/109.

CE Dit apparaat voldoet aan de EEC richtlijn 89/336, 73/23 eneventuele wijzigingen.

Verzeker u ervan dat de oven niet is beschadigd. Indien u hieraan twijfelt, dient u de oven niet te gebruiken en direct contact op te nemen met de leverancier. Houdt u het verpakkingsmateriaal van de oven (plastic zakjes, piepschuim en karton) uit de buurt van kinderen. Dit materiaal kan een gevaar opleveren voor kinderen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel. Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.
  De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstanding gebruik van de oven.
- **Bij het gebruik van elk elektrische apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:**

- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
- Zorg ervoor dat kinderen en/of onbevoegde personen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken;
- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
- Zet het apparaat bij hapering of siechte werking af en ga er niet aan sieutelen.

De kabel dient bij beschadiging direct vervangen te worden en wel op de volgende wijze:

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
- Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat;
- Dit dient door een technische specialist uitgevoerd te worden;
- De aarde-draad (geel/groen) moet 10 mm langer zijn dan de andere draden.

Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoording van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie. De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie.

INBOUW VAN DE OVEN

Plaats de oven in de daarvoor bestemde opening: onder het aanrecht of in kolomopstelling. De oven wordt vast gezet door de vier schroeven in de gaten in de rand vast te draaien. U kunt de schroeven zien, wanneer u de deur opent. Voor een goede ventilatie dienen bij het inbouwen van de oven de op de laatste pagina aangegeven maten en afstanden in acht te worden genomen. Opmerking: Bij ovens die onder een kookplaat aangebracht worden, dient men de aanwijzingen in de handleiding voor de kookplaat op te volgen.

BELANGRIJK

De inbouwkast dient geschikt te zijn voor inbouw van het apparaat teneinde een goede werking te kunnen garanderen. De panelen van de kasten naast de oven dienen warmtebestendig te zijn. Bij kasten met houtfineer dient de lijm een temperatuur van 120°C te kunnen weerstaan. Plastic of gelijmde materialen, die niet bestending zijn tegen deze temperatuur kunnen vervormd worden of loslaten. Volgens de veiligheidsnormen dient het ingebouwde apparaat niet in contact te komen met elektrische onderdelen. Alle beveiligingsonderdelen dienen zodanig aangebracht te zijn, dat zij niet zonder gereedschap verwijderd kunnen worden. **Teneinde een goede ventilatie te garanderen, dient de achterwand van de inbouwope- ning verwijderd te worden. Het voetstuk dient een opening van minstens 45 mm te hebben.**

ELEKTRISCHE AANSLUITING

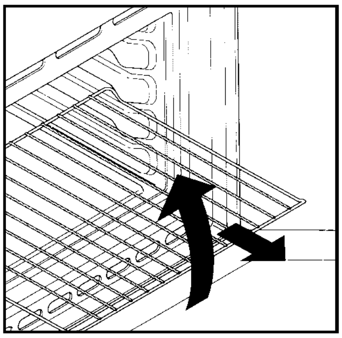
Steek de stekker in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Bij modellen zonder stekker dient met een standaardstekker aan te brengen, die geschikt is voor het op het typeplaatje vermelde vermogen. De aarddraad is geel/groen. Deze verbinding dient door een technisch bevoegd persoon uitgevoerd te worden. Indien het stopcontact en de stekker niet op elkaar afgestemd zijn, laat dan een technisch bevoegd persoon een ander stopcontact installeren. Deze dient ook na te gaan of de draaddoor- snede van het stopcontact geschikt is voor het door het apparaat opgenomen vermogen.
Aansluiting kan ook plaatsvinden door een geschikte meerpolige (aan/uit) schakelaar te plaatsen tussen het elektrische net en het apparaat met 3 mm afstand tussen de contacten, die aan de geldende normen voldoet. Zorg ervoor dat de (geel/groen) geaarde kabel de schakelaar niet raakt. Het stopcontact of de meerpolige schakelaar dienen op een gemakkelijk toegankelijke plaats bij de oven gemonteerd te worden.
Belangrijk: Zorg er bij de installatie voor dat de voedingskabel nergens warmer kan worden dan 50°C. De oven voldoet aan de veiligheidseisen als voorzien in de normen van de desbetreffende instituten. De elektrische veiligheid wordt uitsluitend gegarandeerd indien het apparaart op de juiste wijze met een doelmatige aardingsinstallatie is verbonden ingevolge de huidige normen m.b.t. elektrische veiligheid. Ga na of aan deze fundamentele veiligheidseis is voldaan en laat de installatie, ingeval van twijfel, grondig nakijken door een installateur.
Ga na of het elektrische vermogen van de stopcontacten overeenkomt met het maximum vermogen van het apparaat, zoals is aangegeven op het typeplaatje. Haal er, in geval van twijfel, een technisch bevoegd persoon bij.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade als gevolg van de niet-aarding van de installatie.

ATTENTIE: De spanning en energieverbruik staan vermeld op de modelsticker (laatste pagina).

NUTTIGE TIPS

VEILIGHEIDSSYSTEEM VOOR DE ROOSTERS



Deze oven is uitgerust met een nieuw veiligheidssysteem voor het uitrekken van de roosters. Dit systeem stelt u in staat om de roosters naar voren te trekken zonder het gevaar op te lopen, dat het rooster of het bereide voedsel per ongeluk uit de oven vallen. Om de roosters uit de oven te halen, dient u deze naar voren te trekken en lets op te tillen.

GRILLEREN

Grilleren maakt het mogelijk het voedsel snel een diepe bruine kleur te geven. Afhankelijk van de grootte van uw gerecht raden wij u aan dit op het vierde niveau te zetten.
Bijna elk voedsel kan worden bereid onder de grill afgezien van erg mager vlees of.een rollade. Vlees en vis dat u gaat grillen, dient u eerst licht tebestrijken met olie.

KOOKTIJDEN

Op pagina 27 en 28 vindt u de aanbevolen kooktijden en temperaturen. Houdt u deze gegevens aan als u de eerste keer een gerecht gaat bereiden in uw oven. U kunt deze tijden en temperaturen echter aanpassen aan uw eigen ervaringen. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om onprettige luchtjes uit de oven te verwijderen

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens het schoon te maken; haal vervolgens de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit af middels de hoofdschakelaar.
Maak de roestvrijstalen en geëmaillerde delen schoon met warm water en niet bijtende of vloeibare zeep. Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende wasmiddelen, bleekmiddelen of zuren om het apparaat schoon te maken. Het is heel belangrijk de oven schoon te maken na iedere keer dat u de oven heeft gebruikt. Vetten, die aan de wanden van de oven zijn blijven zitten, kunnen de volgende keer dat u de oven gebruikt, voor nare geurtjes zorgen of zelfs het kookresultaat beïnvloeden.
Gebruik heet water met een geschikt schoonmaakmiddel om de oven schoon te maken; vewij-
der de zeepresten grondig.
De oven kan ook uitgerust worden met zelfreinigende ovenwanden, zodat het bovenstaande onnodig wordt. (Zie hiervoor het volgende hoofdstuk).
Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen grill een schoonmaakmiddel en schuursponsje. De glazen oppervlakken dient u schoon te maken, wanneer deze koud zijn. Schade aan de glazen delen vallen niet onder de garantie indien u het bovenstaande niet in acht neemt.
Om het binnenlichtje te vervangen dient u: de stekker uit het stopcontact te halen of de elektriciteit af te sluiten en de oude lamp te vervangen door een soortgelijke nieuwe lamp.

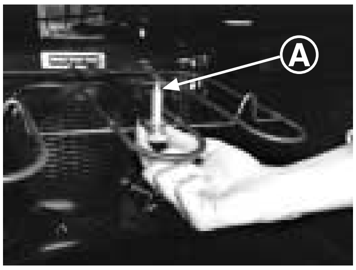
ZELFREINIGENDE OVENWANDEN

Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuse beschermlaag verkrijgbaar. Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuse beschermlaag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstoppen en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.
Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden.

Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschaal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereid. Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reining niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken. De wanden moet poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.

N.B.: Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen.

MET KANTELBARE GRILL (voor de modellen)

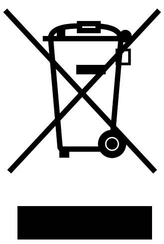


Om het onderhoud van het bovenste gedeelte van de oven te vergemakkelijken draait u de bevestigingsvijs (A) los die zich in het midden van de weerstand van de grill bevindt en laat u de grill zakken. Eens het onderhoud gebeurd is, plaatst u de weerstand terug in de behuizing en draait u de bevestigingsvijs (A) vast.
NB: Gelieve voor het onderhoud de gebruiksaanwijzing onder paragraaf ‘onderhoud’ te raadplegen.
OPGEPAST: De oven werkt enkel als de weerstand op zijn plaats bevestigd is.

SERVICE DIENST

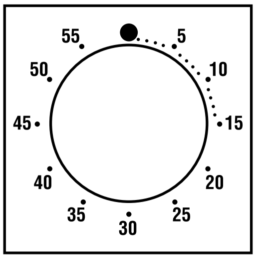
Alvorens u de Service Dienst belt
Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:
— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten.

Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:
— haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar
— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen
— bel de Service Dienst
Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop.



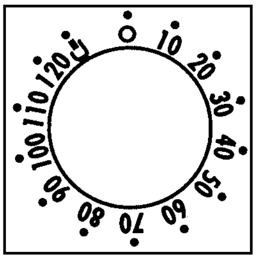
Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.
Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt. Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishuidelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan. De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijderingvan dit product, neemt u contact op met uw gemeenlijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER



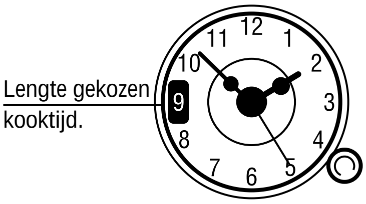
U stelt de kookwekker in door deze eerst een maal compleet om te draaien (met de klok mee). Draai de schakelaar vervolgens terug naar de gewenste positie/tijd. Zodra de ingestelde tijd is overschreden, gaat er gedurende enkele seconden een geluidssignaal.

GEBRUIK VAN DE TIMER MET UITSCHAKELFUNCTIE



Deze controle zorgt ervoor dat de oven automatisch uitschakelt wanneer de ingestelde kooktijd op de timer (max. 120 min.) is bereikt.
Aftellend vanaf de ingestelde tijd zal de timer terugkomen in stand O en zal de oven automatisch worden uitgeschakeld.

De oven werkt alleen wanneer de kookwekker is ingesteld of indien de timer op de positie van het wijzersymbool is gezet .

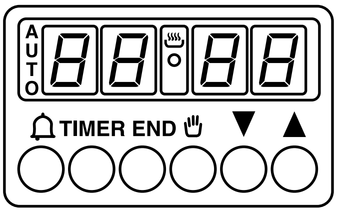


Om de tijd in te stellen, druk dan de knop in en draai tegen de klok in naar de juiste tijd. Om de kookwekker te gebruiken, draai dan tegen de klok in zonder de knop in te drukken totdat het gewenste aantal minuten in het kleine display links van de klok verschijnt. (max 180 min). Wanneer de kooktijd is bereikt zal een signaal klinken, waarna de oven handmatig uitgeschakeld dient te worden. Draai de knop totdat verschijnt om het signaal uit te schakelen.

ELEKTRONISCHE PROGRAMMA'S GEBRUIKEN

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
WEKKER.	• Houd de knop ingedrukt. • Druk op de knoppen ▼ ▲ om de gewenste tijd in te stellen. • Laat alle knoppen los.	• Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar alarm (dit alarm stopt vanzelf - u kunt het alarm echter direct stoppen door op te drukken).	• Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is. • Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de knop .	• Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).
HANDMATIGE BEDIENING	• Druk op de knop . • Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	• Draai de selectieknop voor de ovenfunctie naar positie **O**.	• Schakelt de ovenbediening in.	• Voor het maken van de gewenste gerechten.
BAKTIJD	• Houd de TIMER-knop ingedrukt. • Druk op de knoppen ▼ ▲ om de vereiste kooktijd in te stellen. • Laat alle knoppen los. • Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Indien u het koken eerder wilt afbreken, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie **O** of stelt u de tijd in op 0.00 (de knoppen TIMER en ▼ ▲).	• Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen. • Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de TIMER-knop. • Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de TIMER-knop. Verander de instelling door op ▼ ▲ te drukken.	• Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm.
EINDE BAKTIJD	• Houd de END-knop ingedrukt. • Druk op de knoppen ▼ ▲ om het tijdstip in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld. • Laat de knoppen los. • Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	• De oven wordt uitgeschakeld op het ingestelde tijdstip. • Om de oven handmatig uit te schakelen, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie **O**.	• Voor het instellen van de kookwekker. • Om de ingestelde tijd te controleren, drukt u op de END-knop. • Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de END-knop en ▼ ▲ .	• Deze functie wordt als 'baktijd' functie gebruikt. Als een gerecht bijvoorbeeld 45 minuten in de oven moet en om ongeveer 12.30 uur klaar moet zijn, kies dan de vereiste functie, stel de baktijd op 45 minuten in en het eind van de baktijd op 12.30 uur. ***De oven wordt dan automatisch om 11.45 uur ingeschakeld (12.30 uur minus 45 minuten) tot het ingestelde eind van de baktijd waarop de oven automatisch uitgeschakeld wordt.*** **WAARSCHUWING.** **Indien het EINDE van de kooktijd wordt ingesteld zonder de tijdsduur zelf in te stellen, wordt de oven meteen ingeschakeld. De oven stopt vervolgens aan het EINDE van de ingestelde kooktijd.**

DE JUISTE TIJD INSTELLEN



WAARSCHUWING: Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 0:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen.
Dit gebeurt als volgt:

• Houd de TIMER- en de END-knop ingedrukt. (+ TIMER op bepaalde modellen

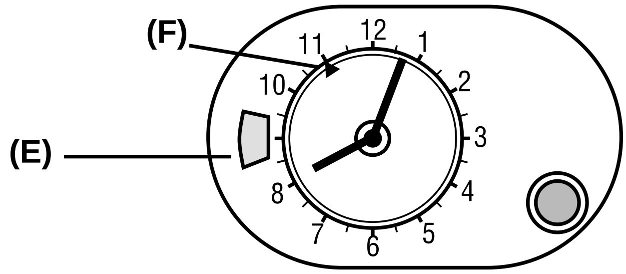
• Stel de tijd in met de knoppen ▼ ▲ .

• Laat alle knoppen los.

WAARSCHUWING: De oven werkt alleen in de handmatige modus of indien er een tijd is ingesteld.

N.B.: Op sommige modellen worden de symbolen ▼ ▲ aangeduid met + en - .

DE ANALOGE KLOK/PROGRAMMA'S GEBRUIKEN



DE JUISTE TIJD INSTELLEN

Om de tijd in te stellen, druk dan de knop in en draai tegen de klok in tot de juiste tijd verschijnt. Laat daarna de knop los.

WAARSCHUWING: De oven werkt alleen in de handmatige modus of indien er een tijd is ingesteld.

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
HANDMATIGE BEDIENING	• Draai de knop zonder hem in te drukken tegen de klok in totdat in het venster verschijnt (E)	• Draai de selectieknop naar positie **O**.	• Schakelt de ovenbediening in.	• Voor het maken van de gewenste gerechten.
BAKTIJD	• Eerst selecteert u de kookfunctie en de vereiste temperatuur. • Stel de duur van de gewenste kooktijd in door door de knop tegen de klok in te draaien totdat de gewenste tijd in het venster verschijnt. (E) • De oven wordt onmiddellijk ingeschakeld en schakelt zichzelf na het verstrijken van de ingestelde tijd automatisch uit (max. tijdsduur 180 minuten/3 uur).	• Aan het eind van de ingestelde kooktijd zal de oven automatisch uitschakelen.Een geluidssignaal zal te horen zijn. • Om de instellingen te annuleren draai de knop totdat het symbool in het venster (E) verschijnt.	• Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen.	• Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm.
EINDE BAKTIJD *Niet beschikbaar op model 2D 364.*	• Kies als eerste de ovenfunctie en de gewenste temperatuur. • Om de starttijd in te stellen, trek de knop uit en draai tegen de klok in totdat de hand (F) op de positie staat van de gewenste starttijd. • Om de kooktijd in te stellen, draai de knop met de klok mee zonder deze in te drukken, totdat de gewenste kookduur in het venster verschijnt (E).	• Aan het eind van de ingestelde kookduur zal de oven automatisch uitschakelen en zal een geluidssignaal te horen zijn. • Om de ovenfunctie te annuleren, draai de knop tegen de klok in totdat het symbool in het venster (E) verschijnt. • Het geluidssignaal dient gestopt te worden door de knop te draaien totdat het symbool in het venster (E) verschijnt.	• Instellingen om de oven zo te programmeren dat het gerecht op het juiste moment gereed is:	• Voorbeeld: als een gerecht 45 minuten kooktijd nodig heeft en om 12.30 uur klaar moet zijn: *- Kies de gewenste functie* *- Programmeer de starttijd op 11.45 uur (12.30 uur min 45 minuten)* *- Programmeer de kooktijd op 45 minuten* **Aan het eind van de kooktijd zal de oven automatisch uitschakelen.**

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

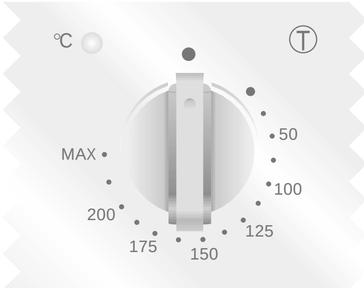
Ons assortiment bestaat uit meerdere stijlen en kleuren. Om de technische specificaties en functies van het model welke u heeft aangeschaft te kunnen vinden, dient u naar onderstaande diagrammen te kijken.
Sommige modellen hebben druk/draai knoppen, druk eerst alvorens te draaien.
De ovenverlichting zal gaan branden zodra de oven is ingeschakeld.

CONVENTIONELE OVEN - MULTIFUNCTIE OVEN

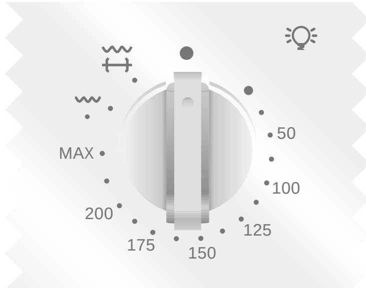
Functiekeuze-knop

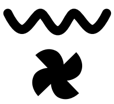
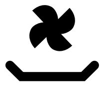
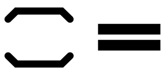
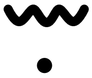
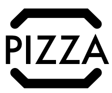
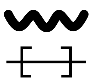


Temperatuurskeuze-knop



Gecombineerde temperatuurs-en functiekeuze (alleen voor conventionele ovens)



		Functie	**Convectio-nele ovens**	**Multifunctionele oven**
Functiekeuze-knob	**Temperatuur-skeuze-knop**			
		Dit schakeld de ovenverlichting in. Ditz al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)	●	●
		**Ontdooien** Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesprodukt circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.		○
  *	50 ÷ MAX	**Geventileerde oven:** De hete lucht, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.		○
	50 ÷ 200	**Geventileerd grillen met gesloten deur** De, door het verwarmingselement van de grill, verhitte lucht wordt gecirculeerd door de ventilator, die deze verspreid over het voedsel bij temperaturen van 50 tot 200°. De geventileerde grill vervangt het spit en zorgt, zelfs bij grote hoeveelheden, voor optimale resultaten bij kipgerechten, worst en rood vlees.		●
	50 ÷ MAX	**Onderwarmte plus ventilator** Deze functie is speciaal geschikt voor delicate gerechte zoals taart, cake en souffle.		○
	MAX	**Verwarmen** Dit wordt aanbevolen voor het opwarmen van voorgekookte maaltijden met het plateau op het tweede niveau van boven of om te ontdooien met het plateau op het laagste niveau.	○	○
 **	50 ÷ MAX	**Conventioneel gebruik** Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.	●	●
	50 ÷ MAX	**Grillen met gesloten deur** De keuze van deze functie schakelt het infrarood grillelement in. Deze functie is speciaal geschikt voor het bereiden van vleesgerechten.	●	○
 PIZZA	50 ÷ MAX	**Pizzafunctie** Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.		○
		**Plateau positie** Inwerkingstelling van de grill/draaimotor van het spit. Voor gerechten aan het spit of roosteren.	○	

* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304.
** Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304 ter bepaling van de energie efficiency klasse

N.B. ● **Op alle modellen** ○ **Alleen op bepaalde modellen**

BAKTIJDEN EN-TEMPERATUREN VOOR STATISCHE OVEN

Gerecht			Hoeveelheid Oven °C	Niveau rooster van onderaf	Baktijd
Gebak Licht deeg:	Soezen		175	1° Niveau	40-50
	Taart		170	1° Niveau	30
Zandtaartdeeg:	Vruchtentaart		180-190	1° Niveau	20-30
Gistdeeg:	Taart		160	1° Niveau	40-45
	Tulband		160	1° Niveau	40-45
	Chocoladetaart		160	1° Niveau	25-35
Bladerdeeg:	Bladerdeegpastel		200	1° Niveau	20
Vlees	Roast-beef	1.5 kg	190	1° Niveau	90
	Kalfsvlees	1 kg	150-160	1° Niveau	120-150
	Kalfsfricandeau	2 kg	170-190	1° Niveau	60-90
	Lamsvlees	1.5 kg	150-160	1° Niveau	60-75
	Reeragout	1.5 kg	200	1° Niveau	90
	Wild Zwijnragout	1.5 kg	190	1° Niveau	120
Gevogelte	Gebraden duiven		150-150	1° Niveau	45
	Kalkoen	2 kg	150	1° Niveau	180-240
	Gans	4 kg	160	1° Niveau	240-270
	Eend	2.5 kg	175	1° Niveau	90-150
	Kip	1.5 kg	170	1° Niveau	60-80
Vis	Forel		200	1° Niveau	15-25
Diversen	Lasagne		200	1° Niveau	40
	Soufflè		180-200	1° Niveau	20
	Beignets		200	1° Niveau	20
	Pizza		200	1° Niveau	20

BAKTIJDEN EN-TEMPERATUREN VOOR GEVENTILEERDE OVEN

Gerecht		Hoeveelheid	Oven °C	Niveau rooster van onderaf	Baktijd
Gebak Licht deeg:	Soezen Taart		175 170	2° Niveau 2° Niveau	45 40
Zandtaartdeeg:	Appeltaart		200	2° Niveau	35
Gistdeeg:	Cake Koekjes		170 180	2° Niveau 2° Niveau	35 25
Bladerdeeg:	Biscuits		200	2° Niveau	20
Vlees Varkensvlees	Gebraden Karbonade Haas Gehaktballetjes Worstjes	1 kg 1 kg 1 kg 1 kg 1.5 kg	220 200 200 180 170	2° Niveau 1° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau	90 60 60 65 45
Rundvlees:	Bout Haas Roast-beef Stoofpot	1 kg 1 kg 1 kg 1 kg	220 220 240 230	1° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau	95 75 45 45
Kalfsvlees:	Bout Gebraden Rollade Borst	1 kg 1 kg 2 kg 1 kg	200 180 180 180	1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	95 90 100 60
Lamsvlees:	Bout Schouder	1 kg 1 kg	200 175	2° Niveau 1° Niveau	95 70
Schapenvlees:	Schouder Bout Borst	1 kg 1.5 kg 1.5 kg	180 200 180	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	85 90 70
Wild:	Gebraden fazant Haasgebraad Konijn	1 kg 2 kg 1 kg	200 175 175	1° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	70 75 75
Gevogelte	Kalkoen Parelhoen Eend Kip Pikante kip	1.5 kg 1 kg 2 kg 1 kg 1 kg	180 180 180 175 200	2° Niveau 2° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau	70 65 90 75 75
Vis	Brasem Gegratineerde zeetong	1.5 kg 1 kg	180 200	1° Niveau 1° Niveau	45 25
Diversen	Lasagne Cannelloni Pizza Pudding Beignet Soufflé Appelbollen		200 200 200 175 175 175 180	2° Niveau 2° Niveau 1/2° Niveau 1° Niveau 2° Niveau 1° Niveau 1° Niveau	40 40 45 45 20 35 60

ALLGEMEINE HINWEISE

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein hochwertiges Qualitätsprodukt erworben. Damit Ihr Gerät stets zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet, raten wir Ihnen folgendes:

- Lesen Sie dieses Heft aufmerksam durch: es enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Benutzung sorgfältig auf.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Rauchentwicklung und beißendem Geruch kommen. Hierbei handelt es sich um einen ganz normalen Vorgang, der auf die erste Erwärmung des Isolierplattenklebers zurückzuführen ist, welcher zur Verkleidung des Backofens verwendet wurde. Warten Sie mit dem Einschieben der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Die Backofentür wird während des Betriebes naturgemäß heiß. Achten Sie bitte darauf, daß Kinder sich nicht in der Nähe des Backofens aufhalten, besonders wenn der Grill in Betrieb ist.
Ein Hitzeschutz für die Backofentür (nur bei einigen Modellen) ist auf Anfrage erhältlich. Das Hitzeschutzschild reduziert die Temperatur der Fronttür und ist bei Kleinkindern empfehlen. Bitte fragen Sie bei Ihrer zuständigen Kundendienststelle oder bei der Kundendienstzentrale nach.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

- Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

CE Das Gerät entspricht den EU-Normen 89/336/EEG, 73/23/EEG und deren nachträglichen Änderungen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.
  Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.
  Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:

- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- das Gerät nicht barfuß bedienen
- verhindern Sie, daß Kinder oder unfähige Personen unbeaufsichtigt am Gerät hantieren
- bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.
- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
  Die Mißachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

INSTALLATION

Der Einbau erfolgt auf Kosten des Endverbrauchers. Der Hersteller ist von diesem Dienst entbunden. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muß entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

EINBAU IN DEN SCHRANK

Das Gerät in den Schrank an den vorgesehenen Platz einsetzen (unterhalb der Kochfläche bzw. einzeln in separater Nische). Die Befestigung erfolgt durch 4 Schrauben, die in die entsprechenden Bohrungen des Rahmens eingesetzt werden, welche beim Öffnen der Backofentür sichtbar werden.

Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muß der Backofen unter Einhaltung der auf Seite 51 angegebenen Abstände installiert werden.

Hinweis: Bei Backöfen, die in Kombination mit Kochmulden oder Ceranfeldern eingebaut werden, sind unbedingt die Montageanweisungen zu beachten, die mit den Kochfeldern mitgeliefert sind.

WICHTIG:

Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muß der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus hitzebeständigem Material sein. Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe Temperaturen bis zu 120°C widerstehen können: halten die Kunststoffe oder die Kleber solche Temperaturen nicht stand, so sind Verformungen und Entleimungen die Folge. Gemäß der Sicherheitsnormen dürfen nach dem Einbau eventuelle Berührungen mit elektrischen Teilen nicht möglich sein. Sämtliche der Sicherheit dienende Teile müssen so befestigt sein, daß sie sich ohne Werkzeuge nicht entfernen lassen. **Zur Gewährleistung einer guten Belüftung ist die hintere Wand der Einbaunische zu entfernen. Außerdem muß die Auflagefläche über einen hinteren Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.**

ELEKTRISCHER ANSCHLUß

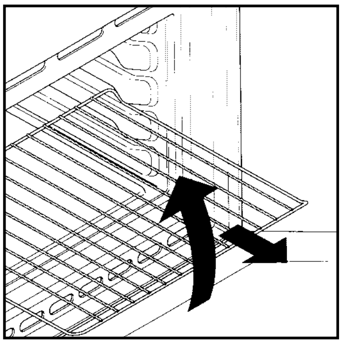
In der Bundesrepublik Deutschland ist der Backofen direkt an die Herdaschlussdose anzuschließen. Der elektrische Anschluß darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen.
Beim direkten Anschluß ans Netz ist darauf zu achten, daß zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter mit Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten eingebaut wird. Der Netzanschluß muß bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein.
Wichtig: Bei der Installation ist darauf zu achten, daß das Versorgungskabel an keiner Stelle einer Temperatur von über 50°C ausgesetzt wird.
Das Gerät entspricht den Sicherheitsvorschriften der Normanstalten. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.
Diese für die Sicherheit grundsätzliche Voraussetzung muß überprüft werden, und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch geschultes Fachpersonal vorzunehmen. Es ist die elektrische Belastung der Anlage und Steckdose zu überprüfen, um festzustellen, ob diese für die auf dem Leistungsschild angegebene maximale Leistung geeignet sind. Im Zweifelsfall einen Elektroinstallateur zu Rate ziehen.

Wichtig: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.

ACHTUNG:
Die Spannung und die Versorgungsfrequenz sind auf dem Matrikelschild angegeben (Abbildung auf der letzten Seite).

EINIGE NÜTZLICHE HINWEISE

KIPPGESICHERTE GITTERROSTE



Ihr Backofen ist mit besonders geformten Gleitschienen ausgestattet. Die Gitterroste können fast vollständig aus dem Back ofen herausgezogen werden, ohne daß sie nach unten kippen. Dank der speziellen Gleitschienen bleiben die Roste sicher in der Waagerechten, und Sie können die Speisen umrühren oder deren Garpunkt feststellen. Um die Gitterroste ganz herauszunehmen, müssen diese leicht angehoben und an der Vorderseite herausgezogen werden, wie in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.

GRILLEN

Zum Grillen empfehlen wir, das Grillgut je nach Größe auf den 3. Oder 4. Gitterrost von unten zu schieben (s. Abb. 2 Seite 34). Fast alle Fleischsorten eignen sich zum Grillen, mit Ausnahme von sehr magerem Wild. Vor dem Grillen sollte das Grillgut ein wenig mit Öl oder Fett bestrichen werden.

GARZEITEN

Auf Seite 34 bis 35 finden Sie eine Tabelle, in der Richtzeiten und Temperaturen zum Braten und Backen verschiedener Speisen angegeben sind. Durch Ihre persönliche Erfahrung werden Sie diese Angaben entsprechend Ihrem Geschmack und Ihren Gewohnheiten anpassen können.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie alle emaillierten Oberflächen oder Teile aus Edelstahl mit einfachem Seifenwasser oder mit den handelsüblichen Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können.
Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, da die Fettpartikeln, die beim Backen und Braten sich auf den Innenwänden abgesetzt haben, unangenehme Gerüche hervorrufen und somit das Backergebnis beeinträchtigen können. Zur Reinigung benutzen Sie bitte warmes Wasser und einen milden Reiniger.
Für alle unseren Backöfen ist ein besonderes Reinigungsset als Zubehör erhältlich, der Ihnen das mühselige Reinigen von Hand erspart. Es besteht aus selbstreinigende Einsätzen, die mit einer speziellen Emaille beschichtet sind und an den Innenwänden des Backofens befestigt werden. Siehe hierzu den Absatz “Katalytisches Selbstreinigungsset”
Für die Gitterroste benutzen Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel und Stahlwolle.
Die Oberflächen aus Spiegelglas dürfen erst dann gereinigt werden, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Eventuelle Schäden, die auf die Mißachtung dieser grundsätzlichen Regel zurückzuführen sind, fallen nicht unter die Garantie.
Zum Austauschen der Innenlampe ist der Backofen von der Stromversorgung zu trennen. Schrauben Sie die Glasschutzhülle der Lampe ab und ersetzen Sie die Birne mit einer ähnlichen Typs, die ebenfalls hitzebeständig ist.

KATALYTISCHES SELBSTREINIGUNGSSET

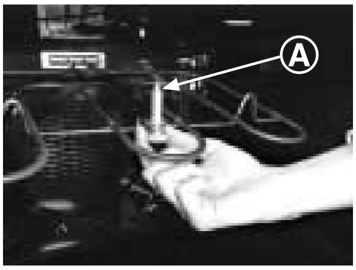
Der Reinigungsset ist als Zubehör für alle Backöfen erhältlich. Dank der selbstreinigenden Einsätze für die Innenwände des Backofens wird das mühselige Reinigen von Hand überflüssig. Die Fett-, Öl-, Fleischsaft- und Soßenspritzer im Backraum werden durch ein katalytisches Verfahren während des Backens zersetzt und in gasförmige Verbindungen umgewandelt. Die Mikroporen-Beschichtung der Einsätze kann durch größere Fettspritzer verstopft und die selbstreinigende Wirkung dadurch vermindert werden. Dies läßt sich jedoch sehr einfach beheben, indem der leere Backofen auf höchste Hitze eingestellt und ca. 10 bis 20 Minuten lang aufgeheizt wird.

Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, auch keine Stahlwolle, Schaber oder spitzen Gegenstände. Chemische Reinigungsmittel können die Poren des Emailüberzugs verstopfen und so die Reinigungswirkung verhindern.
Zum Braten von besonders großen bzw. fetthaltigen Bratenstücken ist es ratsam, einen hohen Bräter zu benutzen. Beim Grillen empfiehlt es sich, die Fettpfanne zum Auffangen der Bratflüssigkeit zu benutzen.
Entfernen Sie eventuelle Überlaufreste oder Fettrückstände mit einem feuchten Lappen oder Schwamm.
Die Emailbeschichtung muß immer porös bleiben, damit die Reinigungswirkung optimal gewährleistet ist.

HINWEIS: Alle handelsüblichen Selbstreinigungssysteme haben eine begrenzte Leistungsdauer. Nach ca. 300 Betriebsstunden des Backofens sollte Ihr Reinigungsset ausgetauscht werden.

KLAPPBARES GRILLELEMEN

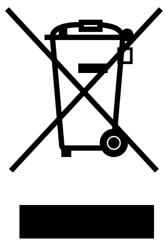
(JE NACH MODELL)



Zur Reinigung des oberen Ofeninnenraumes wird die Schraube in der Mitte des Grill-Elements gelöst und dieses leicht nach unten geklappt. Zur Arretierung des Grills nach der Reinigung bitte die Prozedur umgekehrt ausführen.
Detailierte Reinigungshinweise lesen Sie bitte im Abschnitt “Reinigung und Instandhaltung” nach.
Warnung! Den Ofen bitte nur bei korrekter Arretierung des Grill-Elementes einschalten.

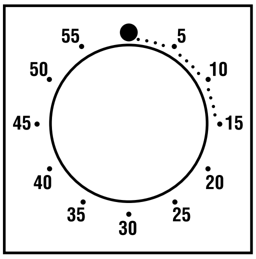
TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Uhrsache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind (s. Abb. 4 Seite 51). Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.



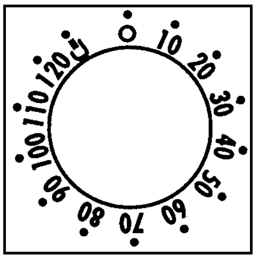
Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

MINUTENZÄHLER

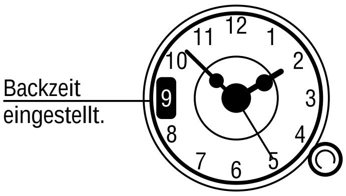


Um den Minutenzähler einzustellen, drehen Sie den Knopf einmal im Uhrzeigersinn um eine ganze Umdrehung bis zum Anschlag und stellen Sie diesen dann zurück auf die gewünschte Zeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt einige Sekunden lang ein akustisches Signal.

BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE



Diese Funktion ermöglicht es, die benötigte Garzeit einzustellen (maximal 120 Minuten). Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Timer zählt die Zeit rückwärts, geht auf O zurück und schaltet den Backofen automatisch aus. Der Ofen setzt sich erst in Betrieb, wenn die Backzeit eingestellt ist, oder wenn der TIMER auf manuelle Funktion eingestellt ist ✋.

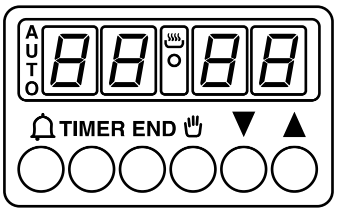


Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn nach links, bis die richtige Uhrzeit erscheint. Um die Uhr als Minutenzähler zu benutzen, stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drehen des Drehknopfs (ohne zu drücken) gegen den Uhrzeigersinn, bis die Minutenzahl (max. 180 Minuten) im Fensterchen erscheint. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt das akustische Signal, und der Backofen muss ausgeschaltet werden. Um das akustische Signal auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf auf 🔕

GEBRAUCH DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
MANUELLER BETRIEB	• Den Knopf 🔔 drücken und gedrückt halten. • Die Knöpfe ▼ ▲ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen.	• Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, er kann jedoch sofort ausgeschaltet werden, wenn man auf ✋ drückt).	• Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. • Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie den Knopf 🔔 .	• Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
MANUELLE FUKTIONS-EINSTELLUNG	• Drücken Sie den Knopf ✋. • Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion.	• Drehen Sie den Kontrollknebel für die Backfunktion bis zur gewünschten Position **O**.	• Es ermöglicht den Gebrauch des Ofens.	• Zum Zubereiten der gewünschten Rezepte.
BACKDAUER	• Den Knopf TIMER drücken und gedrückt halten. • Die Knöpfe ▼ ▲ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen. • Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backfunktion.	Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position **O** oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe TIMER und ▼ ▲ .	• Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzuprogrammieren. • Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie den Knopf TIMER. • Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe ▼ ▲ vor.	• Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt.
BACKZEITENDE	• Den Knopf END drücken und gedrückt halten. • Die Knöpfe ▼ ▲ drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. • Knöpfe loslassen. • Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion.	• Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. • Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knebel zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position **O**.	• Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. • Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, drücken Sie den Knopf END. • Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf END und die Knöpfe ▼ ▲ gleichzeitig.	• Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab. **ACHTUNG:** **Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.**

EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT

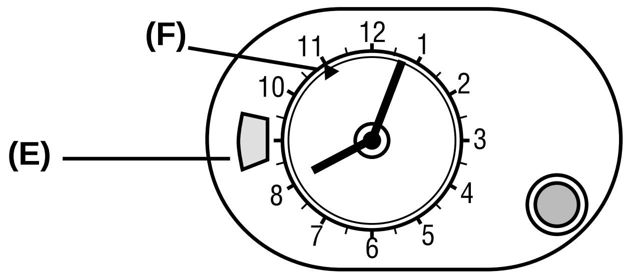


HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mir der Anzeige 0:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.
Dazu müssen Sie wie folgt vorgehen:
• Die Knöpfe TIMER + END drücken und gedrückt halten. (🔔 + TIMER bei einigen Modellen)
• Die Zeit mit den Knöpfen ▼ und ▲ einstellen.
• Alle Knöpfe loslassen.

ACHTUNG: Der Ofen arbeitet nur, wenn er auf manuelle Funktion eingestellt ist ✋ oder eine bestimmte Backzeit programmiert worden ist.

HINWEIS: Bei einigen Modellen stehen anstelle der Symbole ▼ ▲ die Zeichen + und - .

GEBRAUCH DER ANALOGEN UHR/ PROGRAMMIERER



EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT

Um die Uhr einzustellen, drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis die aktuelle Uhrzeit erscheint, danach Knopf loslassen.

ACHTUNG: Der Ofen arbeitet nur, wenn er auf manuelle Funktion eingestellt oder eine bestimmte Backzeit programmiert worden ist.

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
MANUELLE FUNKTIONS-EINSTELLUNG	• Drehen Sie den Drehknopf (ohne zu drücken) gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol im Fenster (E) erscheint.	• Bringen Sie den Kontrollknebel zur Auswahl Backofenfunktion auf Position **O**.	• Es ermöglicht den Gebrauch des Ofens.	• Zum Zubereiten der gewünschten Rezepte
BACKDAUER	• Wählen Sie zunächst die Backfunktion und die erforderliche Temperatur aus. • Stellen Sie die Backzeitdauer ein durch Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn, bis die gewählte Zeit im Fensterchen (E) erscheint. • Der Ofen wird sich sofort in Betrieb setzen und sich am Ende der voreingestellten Zeit automatisch abschalten. (Max. 180 Minuten / 3 Stunden).	• Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet sich der Backofen automatisch ab, und ein Signalton ertönt. • Um die gewählte Backfunktion manuell abzuschalten, drehen Sie den Drehknopf, bis das Symbol mit der Anzeige im Fensterchen übereinstimmt.	• Es ermöglicht Ihnen, die für die Zubereitung des gewünschten Gerichts erforderliche Backzeit vorzuprogrammieren.	• Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt.
BACKZEITENDE *Beim Modell 2D 364 nicht verfügbar.*	• Bevor Sie die Zeit einstellen, wählen Sie die gewünschte Temperatur und Backbetriebsart • Gewünschte Startzeit einstellen: Ziehen Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Zeiger (F) mit der gewünschten Kochstartzeit übereinstimmt. • Gewünschte Kochzeitdauer einstellen: Drehen Sie, ohne zu drücken, den Drehknopf im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Zeitdauer mit der Anzeige im Fensterchen (E) übereinstimmt.	• Zu der eingestellten Uhrzeit schaltet sich die gewählte Funktion automatisch ab, was durch einen Signalton angezeigt wird. • Um die Funktion vorher abzuschalten, drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol mit der Anzeige im Fensterchen (E) übereinstimmt. • Der Signalton muss manuell abgeschaltet werden. Drehen Sie hierzu den Drehknopf, bis das Symbol mit der Anzeige im Fensterchen (E) übereinstimmt.	• Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, die Kochzeit so zu programmieren, dass Ihre Speise zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist.	• Beispiel: Ihre Speise muss 45 Minuten garen. Sie möchten, dass sie um 12:30 fertig ist. In diesem Fall müssen Sie: - *die gewünschte Backbetriebsart einstellen* - *die Kochstartzeit auf 11:45 Uhr einstellen (d.h. 12:30 minus 45 Minuten)* - *die Kochdauer auf 45 Minuten einstellen* **Am Ende der Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch ab.**

BEDIENUNGSANLEITUNG

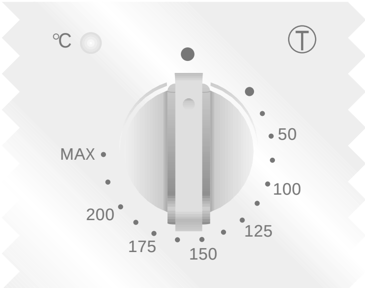
Unsere Backöfen sind in unterschiedlichen Modellen mit unterschiedlichem Design und Farben erhältlich. Vergleichen Sie das Schaltbrett Ihres Modells mit den untenstehenden Zeichnungen, um die richtige Beschreibung der Eigenschaften und Leistungsmerkmale Ihres Backofens ausfindig zu machen.
Einigen Modelle sind mit versenkbaren Bedienelementen ausgestattet. Drücken Sie auf die Knöpfe, bevor Sie diese drehen.

KONVENTIONELLER BACKOFEN - MULTIFUNKTIONSBACKOFEN

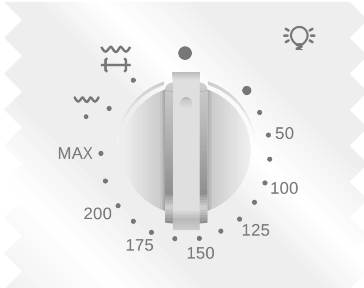
Beispiel Kontrollknebel zur Auswahl der Backfunktion



Beispiel Thermostatknebel



Beispiel Funtkions- + Temperaturkontrollknebel (nur bei konventionellen Backöfen)



		Funktion	**Konventioneller backofen**	**Multifunktion-sbackofen**
Kontrollknebel Backfunktion	**Thermostat-knebel**			
		Damit wird die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Damit wird das Kühlgebläse aktiviert (nur bei Backöfen mit Kühlungssystem)	●	●
		Auftauen In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen.		○
*	50 ÷ MAX	**Umluft** Die zwischen 50°C und 240°C heiße Luft wird gleichmäßig in den Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fisch), ohne dabei eine Vermischung von Geschmack und Geruch zu verursachen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.		○
	50 ÷ 200	**Turbogrill bei geschlossener Tür** Die durch die Heizung erhitzte Luft wird vom Ventilator angesaugt und über die Speisen bei der gewünschten Temperatur zwischen 50°C und 200°C verteilt. Der Umluft-Grill eignet sich ausgezeichnet für das Braten von Geflügel, Würsten und Fleisch auch in größeren Mengen anstelle des Drehspießes.		●
	50 ÷ MAX	**Umluft mit Unterhitze** Diese Funktion ist ideal für empfindlichen Speisen (Soufflés, kuchen).		○
	MAX	**Heizfunktion** Damit können Sie vorgefertigte Gerichte aufgewärmt werden, indem Sie den Backofenrost in die zweite Schiene von oben schieben, oder Brot, Pizza und sonstige Teigwaren auftauen, indem Sie den Backofenrost in die erste Schiene von unten schieben.	○	○
**	50 ÷ MAX	**Ober-/Unterhitze** Es sind die obere und die untere Heizung eingeschaltet. Es ist die traditionelle Art zu garen, ausgezeichnet geeignet zum Braten von Keulen, Wildbret, ideal für Plätzchen und Kekse, und für alle Speisen, die knusprig werden sollen.	●	●
	50 ÷ MAX	**Grill bei geschlossener Tür** Beim Auswählen dieser Funktion wird die Infrarot-Grillheizung eingeschaltet. Diese Funktion ist ideal zul Braten von Fleischstücken mittlerer Größe (z.B. Würste und Bacon).	●	○
PIZZA	50 ÷ MAX	**Pizza backen** Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria		○
		Grill mit Drehspieß Einschaltung der Grillheizung und des Bratspießmotors. Dient zum Braten am Spieß.	○	

* Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304
** Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304 zur Feststellung der Energieeffzienzklasse

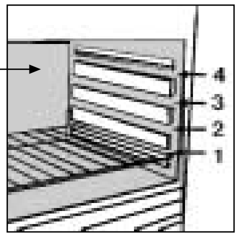
N.B. ● **Bei allen Modellen** ○ **Nur bei einigen Modellen**

GARZEITEN

Die in dieser Tabelle angegebenen Garzeiten dienen als Richtwerte. Diese können je nach Qualität, Frische und Größe der zuzubereitenden Speisen sowie nach Ihrem persönlichen Geschmack variieren.

EIN RATSCHLAG:
Schalten Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor der angegebenen Zeit aus und lassen Sie die Speisen bei ausgeschaltetem Ofen weiter garen. So sparen Sie nicht nur Strom, sondern Sie können den Garpunkt nach Ihrem Geschmack bestimmen.

Stellung der Schienen



		KONVENTIONELLER BACKOFEN			MULTIFUNKTIONSBACKOFEN			
Speise	**Menge**	**Gltter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Gltter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Anmerkungen**
• Nudeln								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 - 75	220	2	60 - 65	200	Kein Vorheizen
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 - 60	220	2	40 - 50	200	Kein Vorheizen
Nudelauflauf	Kg 2,5	2	55 - 60	220	2	45 - 50	200	Kein Vorheizen
• Teigwaren								
Brot	Kg 1	2	35 + 10 vorheizen	200	2	30 - 35 10 vorheizen	180	Schneiden Sie ein Kreuz in den zum Laib geformten Teig. Mindestens 2 Stunden gehen lassen. Teig in die Mitte des gut gefetteten Backblechs legen
Pizza	Kg 1	1	25 - 35	190	1	20 - 25	190	Backofen 15 Min. vorheizen
Blätterteig	24 Stk	1	30 - 35	220	2	25 - 30	200	
Rührteig (Marmorkuchen)		1	55	180	1	50	160	Form mit 22 cm Ø: 10 Minuten vorheizen
Mürbeteig (Obstkuchen)		1	40	200	2	30-35	180	Form mit 22 cm Ø: 10 Minuten vorheizen
• Fleisch								
Fleisch können Sie sowohl in hohen Brätern als auch in niedrigen Bratpfannen braten. Niedrige Bräter sollten abgedeckt werden, damit keine Soßen- und Fettspritzer den Backofeninnenraum übermäßig verschmutzen. So bleibt das Fleisch außerdem saftig und zart. Ohne Deckel ist das Fleisch dagegen kroß und knusprig. Die angegebene Zeiten gelten fürs Braten mit oder ohne Deckel.								
Roastbeef	Kg 1	3	70 - 80	220	3	50 - 60	200	Fleisch in einem hohen Bräter braten. Einmal wenden.
Schweinebraten	Kg 1	2	100 - 110	220	2	80 - 90	200	Bratform abdecken.
Kalbsrollbraten	Kg 1,3	1	90 - 110	220	2	90 - 100	200	s. oben
Rinderbraten	Kg 1	2	80 - 90	220	2	80 - 90	200	s. oben
• Fisch								
Forelle	Kg 1	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	Abgedeckt backen.
Lachsfilet	700 gr. 2,5 cm dick	2	30 - 35	220	2	30 - 25	200	Nicht abdecken.
Schollenfilet	Kg 1	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	
Goldbrasse	2 Stk.	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	Abgedeckt backen.

GARZEITTABELLE

		KONVENTIONELLER BACKOFEN			MULTIFUNKTIONSBACKOFEN			
Speise	**Menge**	**Gltter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Gltter-rost**	**Garzeit Min.**	**Tempera-tur °C**	**Anmerkungen**
• Geflügel								
Ente/Gans	1,3 Kg.	2	60 - 80	220	2	60 - 70	200	
Huhn	1,5 Kg.	2	110 - 120	220	2	100 - 110	200	
• Grillen								
Legen Sie das Grillgut unter den Infrarotgrill. Achtung: die Grillheizung wird glühend rot. Zum Auffangen von Fett und Bratensaft schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut.								
Toastbrot	4 Sch	4	5 5 vorheizen	grill	4	5 10 vorheizen	grill	Toastbrot auf den Rost legen. Von beiden Seiten grillen. Vor dem Servieren auf dem Backofenboden warmhalten.
Bratwurst	5 St.	4	25 - 30 5 vorheizen	grill	4	15 - 20 10 vorheizen	grill	
Kotelett	4 St.	4	25 5 vorheizen	grill	4	15 - 20 10 vorheizen	grill	Beim Grillen ab und zu wenden.

INSTRUCTIONS GENERALES

— Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
— Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
— Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
— Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

ATTENTION
Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.
Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas. Le risque est important surtout quand le gril est utilisé.
Un écran protecteur, spécialement conçu, réduit considérablement la température de surface de la porte du four (seulement sur quelque modèle).
Il peut être obtenu auprès de notre Service Pièces Détachées. Cet écran protecteur est recommandé pour les ménages avec jeunes enfants.
ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique (illustration dernière page). Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

- Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109

CE Cet appareil est conforme aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.
Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou a des modifications techniques du produit.
L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.
— Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
— Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
— Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
— Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 4 vis visibles en ouvrant la porte du four.

Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées sur l'illustration de la dernière page.
N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriés. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.
Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.
Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

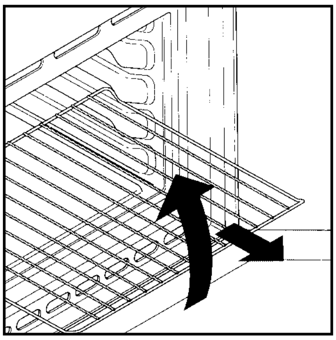
Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normaliséé capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réscau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire avec une distance minimum entre les plots de 3 mm. dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

IMPORTANT

Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière a ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.
L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur. Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

CONSIGNES UTILES

GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



Tous les fours bénéficient d'un nouveau système d'arrêt des grilles. Ce système permet de sortir complètement la grille en totale sécurité. Parfaitement bloquée elle ne peut pas basculer vers l'avant malgré la présence d'un poids important. Plus stables, ces grilles assurent une plus grande sécurité et tranquillité.

LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.
— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.
Le lèchefrite permet la récupération du jus.
Ne jamais utiliser le lèchefrite comme plat à rotir, il en résulterait dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 41, 42 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

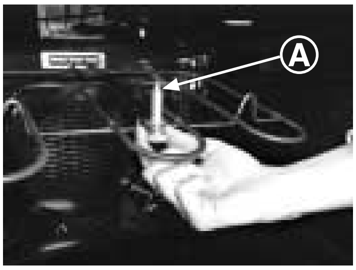
Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.
Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).
Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. La vitre intérieure du four peut se démonter pour en faciliter le nettoyage.
Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage.
Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.
Pendant la cuisson les projections de graisse sont "l'absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arrivér que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.
Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.
Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.
La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

N.B.: Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

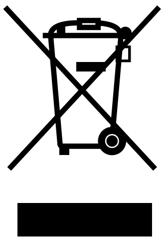
AVEC GRIL BASCULANT SELON LES MODÈLES



Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure du four, dévisser la vis de fixation (A) située au centre de la résistance du gril et l'abaisser. Le nettoyage terminé, remettre en place la résistance avec la vis de fixation (A) dans son logement et revisser.
NB: Pour le nettoyage, voir paragraphe "Nettoyage" de la notice d'utilisation.
ATTENTION: le four ne doit fonctionner qu'avec la résistance en place, fixée.

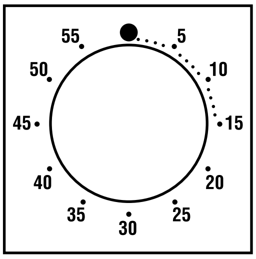
ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



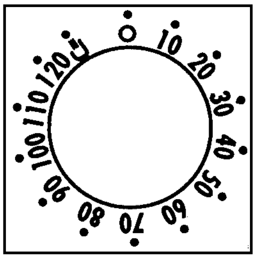
Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).
En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.
La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



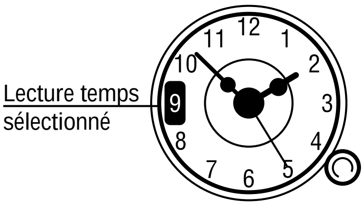
Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré. Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonneriere retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).
À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.
Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position ✋ .

Le four peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position ✋ .

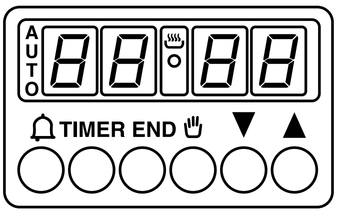


Pour la mise à l'heure, appuyer sur la manette et tourner sur la droite jusqu'à lire l'heure exacte. Pour son utilisation comme minuteur, sélectionner une durée en tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (sans appuyer)
jusqu'à lire dans la fenêtre le temps désiré (max. 180'). A la fin du temps, une sonnerie retentit et il vous faudra éteindre le four ; pour stopper la sonnerie tourner la manette sur 🔕

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
MINUTEUR	• Appuyer et maintenir appuyé sur la touche 🔔 • Appuyer sur les touches ▼ou▲ pour régler la dureé • Relâcher les touches. • On met les points en fin de phrase partout ou nulle part. Pas une fois de temps en temps	• A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche ✋)	•Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné • Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche 🔔	•Il permet d'utiliser le programmateur du four comme un rêveil-mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
FONCTIONNE-MENT MANUEL	• Appuyer sur la touche ✋ • Sélectionner la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	• Ramener le bouton de sélection en position **O**.	• Faire fonctionner le four	• Réaliser les cuisson désirées
TEMPS DE CUISSON	• Appuyer et maintenir appuyer sur la touche TIMER • Appuyer sur les touches ▼ou▲ pour régler la durée • Relâcher les touches • Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	• A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Si vous souhaitez arreter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de selection sur O, soit régler le temps de cuisson à 0:00. (touches TIMER+ ▼et ▲)	• Sélectionner la durée de la cuisson des alimentes dans le four • Pour visualiser le temps restant appuyer la touche TIMER. • Pour modifier le temps restant appuyer la touche TIMER + ▼ou▲	•Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
HEURE DE FIN DE CUISSON	• Appuyer et maintenir appuyer sur la touche END • Appuyer sur les touches ▼ou▲ pour régler la durée • Relâcher les touches • Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	• A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O.	• Mémoriser l'heure de fin de cuisson • Pour visualiser l'heure appuyer sur la touche END • Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche END + ▼ou▲	• Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. **La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte.** **A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement**

REGLAGE DE L'HEURE



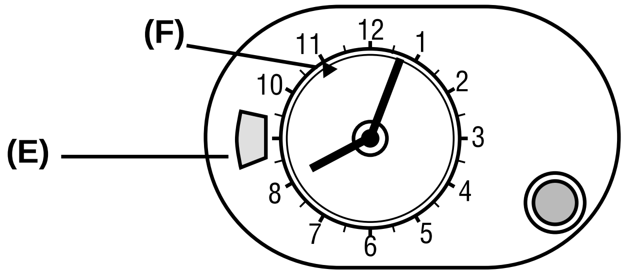
ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 0:00 et clignote)est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus

• Appuyer et maintenir appuyer sur les touches TIMER et END. (🔔 et TIMER sur quelques modèles)
• Appuyer sur les touches ▼ ou ▲ pour régler l'heure
• Relâcher les touches

ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuelle ✋ ou cuisson programmée

N.B.: pour régler les différentes fonctions du four, sur quelques modèles apparaissent les symboles ▼ ou ▲, pour les autres modèles nous avons + o -

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR A AIGUILLE



REGLAGE DE L'HEURE

Pour la mise à l'heure, appuyer et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette jusqu'à lecture de l'heure exacte et relâcher la manette.

ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuel ou cuisson programmée

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
FONCTIONNE-MENT MANUEL	• Tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (sans appuyer)jusqu'à visualiser le symbole dans le cadran (E)	• Ramener le bouton de sélection en position **O**.	• Faire fonctionner le four	• Réaliser les cuissons dési-rées
TEMPS DE CUISSON	• Avant de commencer choisir la température et la fonction désirées • Sélectionner la durée de cuisson en tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps sélec-tionné dans le cadran (E). • La cuisson part immédia-tement et termine automa-tiquement à la fin du temps sélectionné • Durée max cuisson 180 minutes (3 heures)	• A la fin de la durée réglée, le four s'arrête automati-quement et une sonnerie retentit. • Pour arrêter la fonction réglée, tourner la manette jusqu'à faire coïncider Avec l'indice du cadran (E)	• Sélectionner la durée de cuisson des alimentes	• Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automati-quement et la sonnerie sonne quelques secon-des.
HEURE DE FIN DE CUISSON *(Non disponible sur le modèle 2D* 364)	• Avant le réglage, sélec-tionner la température et la fonction désiré • **Sélectionner l'heure de début de cuisson:** tirer et tourner la manette dans le sens contraire des aiguil-les d'une montre jusqu'à faire coïncider l'aiguille (F) avec l'heure de début de cuisson désirée • **Sélectionner la durée de cuisson:** tourner, sans appuyer, la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le temps sélectionner avec l'indice du cadran (E)	• A l'heure programmée, la fonction s'arrête automati-quement et est signalée par une sonnerie. • Pour arrêter avant la fonction réglée, tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider avec l'indice du cadran (E) • La sonnerie doit être interrompue manuellement en tournant la manette jusqu'à faire coïncider avec l'indice du cadran (E)	• Permet de programmer une cuisson de manière à ce que le mets soit prêt à l'heure désirée.	• Exemple : le mets désiré doit cuire 45 minutes et je désire qu'il soit prêt pour 12:30, dans ce cas - Sélectionner la fonction - Régler l'heure de début de cuisson à 11:45 (12:30 moins 45 minutes) - Régler la durée de cuisson à 45 minutes **A la fin de la cuisson, le four s'arrête automati-quement.**

INSTRUCTIONS POUR L’UTILISATION

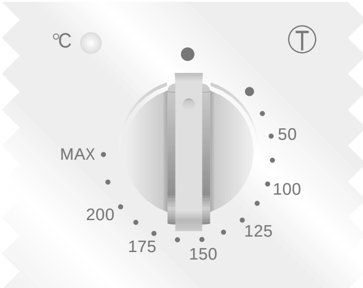
Notre gamme de four est composée de modèles avec des caractéristiques, des esthétiques et des coloris différents. Veuillez vous reporter à la rubrique correspondante au modèle que vous avez achetez.
Quelques modèles sont dotés de manettes “Push-pull”. Pour les tourner, les extraire en appuyant dessus.

FOUR STATIQUE - FOUR MULTIFONCTIONS

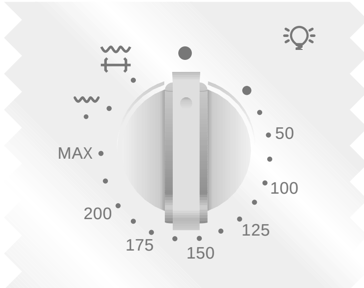
Exemple bouton de sélection



Exemple bouton de réglage de la température



Exemple bouton de sélection + bouton de réglage de la température (fours statiques)



Description des commandes		Fonction	Four statique	Forur multifonction
Bouton de sélection	Bouton de réglage de la température			
		Allumage de l’éclairage du four. Mise en marche de la turbine de refroidissement (seulement pour les modèles ventillés)	●	●
		Décongélation Cette position permet la circulation de l’air à la température ambiante tout autour de l’aliment surgelé en le décongelant rapidement.		○
*	50 ÷ MAX	**Four ventilé:** Avec les flux d’air chaud la cuisson est uniforme et permet de cuire deux plats en même temps sans mélange d’odeurs et de saveurs. Recommandée pour les volailles, pâtisseries, poissons légumes...		○
	50 ÷ 200	**Gril ventilé (l’utilisation du grill se fait porte fermée)** L’air est chauffé par la résistance du gril entre 50 et 200°C. Le ventilateur créé des flux d’air autour des aliments pour mieux griller et gratiner.		●
	50 ÷ MAX	**Sole ventilée:** Utilisation de la resistance de sole et de la turbine qui brasse l’air dans l’enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour la cuisson des tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches et les patés.		○
	MAX	**Réchauffage** Sert pour réchauffer les alimentes déjà cuits, en positionnant la grille sur le second gradin en partant du haut, ou pour décongeler pain, pizzas ou pâtes en général en positionnant la grille sur la premiér gradin en partant du bas.	○	○
**	50 ÷ MAX	**Convection naturelle** Mise en fonctionnement des deux résistances. La convection naturelle est utilisée pour cuire des viandes rouges, tartes salées.	●	●
	50 ÷ MAX	**Gril traditionnel (l’utilisation du gril se fait porte fermée)** Utilisation de la résistance du gril à rayons infrarouges. Excellente dans la cuisson de viandes de petites et moyennes épaisseurs (grillades, brochettes) ou pour le gratinage.	●	○
PIZZA	50 ÷ MAX	**Fonction Pizza** La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d’un feu de bois dans un four à pizza traditionnel.		○
		Gril pluss tournebroche Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.	○	

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304
** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

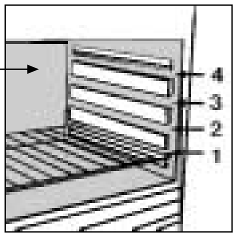
N.B. ● Sur tous les modèles ○ Seulement sur quelques modèles

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la nature de l'aliment son poids, son volume, et bien entendu selon votre goût.

CONSIGNES UTILES:
Sur les temps donnés, vous pouvez arrêter votre four 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle pour continuer à cuire tout en économisant de l'énergie.

Niveau de gradin



		Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			
Préparations	**Quantité**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Niveau**	**Temps de cuisson en minutes**	**Tempé-rature four**	**Observations**
• Viandes								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disposer la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré.
Rôti de porc	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disposer le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre.
Rôti de veau	Kg 1,3	1	90 ÷ 100	220	2	90 ÷ 100	200	Pour le rôti de veau idem.
Rôti de boeuf	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Pour le rôti de boeuf idem.
• Poissons								
Truite	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Truite: cuire la truite couverte, avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.
Saumon	700 g 2,5 cm épaisseur	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 35	200	Saumon: même type de cuisson non couverte.
Sole	filet / kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile.
Dorade	2 entières	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel.
• Volailles, lapin								
Pintade	Kg 1/1,3	2	60 ÷ 85	220	2	60 ÷ 70	200	Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile.
Poulet	kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Pour le poulet idem.
Lapin	kg 1/1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèchefrite avec des aromates.
• Gateaux								
Gâteau au chocolat		1	55	180	1	50	160	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.
Tarte aux abricots		1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes
• Légumes								
Fenouil	800 gr.	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disposer le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez-y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat.
Courgettes	800 gr.	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pour les courgettes, coupez les en tranches.
Pommes de terre	800 gr.	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Pour les pommes de terre, coupez les de façon égale et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin.
Carottes	800 gr.	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non couvert.

Préparations	Quantité	Four en convection naturelle – Niveau	Four en convection naturelle – Temps de cuisson en minutes	Four en convection naturelle – Tempé-rature four	Four en chaleur tournante – Niveau	Four en chaleur tournante – Temps de cuisson en minutes	Four en chaleur tournante – Tempé-rature four	Observations
• Fruits								
Pommes entières	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.
Poires	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
Pêches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
• Cuisson gril								
Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal.								
Toasts	4 tranches	4	5 (5 Préchauf.)	gril	4	5 (5 Préchauf.)	gril	Mettre les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud.
Croques monsieur	n. 4	3	5 (5 Préchauf.)	gril	3	5/8 (5 Préchauf.)	gril	
Saucisses	n. 6/kg 0,9	4	25/30 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Couper les saucisses en deux disposées sous le gril. Retournez les saucisses pour les cuire de l'autre côté.
Côte de boeuf	n. 4/kg 1,5	4	25 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatiser selon votre goût.
Cuisses de poulet	n. 4/kg 1,5	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût.

INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que: Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.
Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno. Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.
Por isso, não permita que crianças se aproximem do forno quando ele estiver quente e, em particular, quando o grelhador estiver ligado.
Um dispositivo de protecção (só nos modelos preparados para esse efeito) que reduz consideravelmente a temperatura da superficie da porta do forno e que pode ser adquirido através dos nossos serviços técnicos.
Este dispositivo é recomendado sempre que haja crianças em casa, para sua segurança.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

- Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na directiva da CEE 89/109.

CE Além disso, este electrodoméstico satisfaz o disposto nas directivas da CEE 89/336/CEE, 73/23/CEE e alterações subsequentes das mesmas.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.
Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

O forno só deverá ser utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja, o forno só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos. Todo e qualquer outro tipo de utilização, como, por exemplo, para aquecer o ambiente, é considerada uma forma imprópria de utilizar o forno e, consequentemente, é considerada perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.
Sempre que utilizar um aparelho eléctrico, deverá observar determinadas regras básicas.
Não puxe pelo cabo para desligar a ficha do aparelho da tomada de alimentação de energia.
Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos. Nunca utilize o forno quando estiver descalço. Não permita que crianças ou adultos irresponsáveis utilizem o forno, salvo sob a supervisão de alguém responsável. Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.
Se o forno se avariar ou ficar defeituoso, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada, e não lhe toque.
Se o cabo de alimentação de energia apresentar qualquer tipo de dano, ele terá de ser imediatamente substituído. Ao proceder à substituição do cabo siga estas instruções.
Desmonte o cabo de alimentação de energia danificado e substitua-o por um HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita. A substituição do cabo deverá ser sempre levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.
O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia.
Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.

INSTALAÇÃO

Compete ao cliente proceder à instalação do forno. O fabricante não tem qualquer obrigação de proceder à instalação do forno. Se for necessária assistência técnica do fabricante para repar avarias ou defeitos resultantes de uma instalação incorrecta do forno, esta assistência técnica não está coberta pela garantia. A instalção deve ser efectuada segundo as instruções dos técnicos qualificados. Uma instalação incorrecta do forno pode causar danos em pessoas, animais ou objectos. Neste caso, o fabricante não poderá ser responsabilizado por esses danos.

MONTAGEM DO FORNO

Monte o forno no espaço previsto na cozinha para esse efeito; o forno poderá ser montado sob uma bancada ou num armário vertical.
Monte o forno na posição devida, aparafusando-o nessa posição; a armação do forno dispõe de quatro orifícios previstos para a fixação do forno.
Para localizar estes orifícios deverá abrir a porta do forno e olhar para o interior do mesmo.
Ao proceder à montagem do forno, e para assegurar uma ventilação adequada do mesmo, deverá respeitar as dimensões e distâncias indicadas no diagrama da pág. 51.
Nota: No caso dos fornos combinados com uma placa, as instruções de montagem do manual da placa terão de ser seguidas.

IMPORTANTE

Para que este forno possa trabalhar nas devidas condições, será necessário que o local onde ele vai ser montado seja apropriado. Os painéis dos armários de cozinha situados de um lado e do outro do forno deverão ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas dos armários feitos de madeira folheada estejam aptas a suportar temperaturas de, pelo menos, 120°C. Tanto os plásticos como as colas que não estejam aptos a suportar estas temperaturas se derreterão, provocando a deformação do armário. Depois do forno ter sido alojado no interior do armário, os componentes eléctricos terão de ser totalmente isolados. Este requisito é um requisito de segurança legal. Todas as protecções deverão estar firmemente montadas, de modo a ser impossível proceder à sua remoção sem recorrer a ferramentas especiais.
Remova o painel de trás do armário de cozinha em que o forno vai ser montado, a fim de assegurar a circulação de uma corrente de ar adequada à volta do forno. O forno deverá ter um vão na parte de trás de, pelo menos, 45 mm.

LIGAÇÃO DO FORNO À REDE DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA

Ligue a ficha do cabo de alimentação de energia à tomada. Primeiro, porém, deverá certificar-se de que existe um terceiro contacto que actua como ligação do forno à terra. **O forno terá de ser devidamente ligado à terra.**
Se o modelo de forno que adquiriu não estiver equipado com uma ficha, monte uma ficha padrão no cabo de alimentação de energia. Esta ficha deverá estar apta a suportar a alimentação de energia constante da placa de características. O cabo de ligação à terra é amarelo/verde. A ficha deverá ser montada por um técnico qualificado.
Se a ficha do cabo e a tomada forem incompatíveis, deverá mandar proceder à substituição da tomada por um técnico devidamente qualificado.
Se assim o quiser, poderá igualmente instalar um interruptor de ligar/desligar, com uma distância mínima entre contactos de 3 mm, à alimentação de energia. As ligações terão de ter em consideração a corrente alimentada e deverão satisfazer os requisitos legais em vigor.

O cabo de ligação à terra, amarelo/verde, não deverá ser ligado/desligado pelo interruptor de ligar/desligar acima referido. Quer a tomada, quer o interruptor de ligar/desligar utilizados para a ligação à rede de energia deverão estar colocados de forma a poderem ser acedidos com facilidade depois do forno ter sido instalado.
Importante: Durante a instalação do forno, coloque o cabo de alimentação de energia de modo a que não fique submetido a temperaturas superiores a 50ºC em nenhum ponto da sua extensão.
O forno satisfaz as normas e requisitos de segurança das entidades reguladoras competentes. O forno só poderá ser utilizado com segurança se tiver sido ligado à terra conforme estipulado nos requisitos legais em vigor relativos à segurança das instalações eléctricas.
Certifique-se sempre de que o forno foi devidamente ligado à terra.

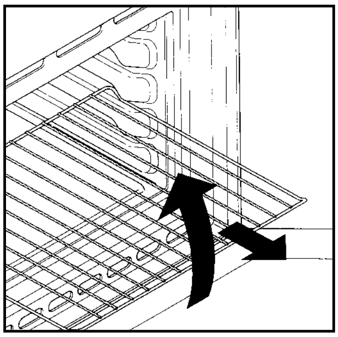
O fabricante não poderá ser responsabilizado por qualquer tipo de danos ou injúrias provocados em pessoas, animais ou objectos resultantes de uma má ligação do forno à terra, ou mesmo da sua falta de ligação à terra.

AVISO:
A voltagem e o suprimento da frequência, são visualizados num quadro (pág. 51).

Todos os cabos e fios utilizados deverão estar aptos a suportarem a corrente eléctrica máxima de que o forno necessita. Esta corrente está indicada na placa de características.
Se tiver qualquer dúvida, seja ela qual for, recorra aos serviços de um técnico devidamente qualificado.

SUGESTÕES ÚTEIS

SISTEMA DE SEGURANÇA DAS PRATELEIRAS



O forno dispõe de um novo sistema de segurança das prateleiras. Graças a este sistema, pode puxar as prateleiras para fora, quando pretender inspeccionar os alimentos que está a cozinhar, sem correr o risco de que a comida caia ou de que as prateleiras se desencaixem acidentalmente das paredes do forno, tombando.
Para remover as prateleiras totalmente, terá de as puxar para fora e de as levantar.

GRELHAR

O grelhador do forno permite-lhe cozinhar rapidamente os alimentos, dando-lhes um atraente tom acastanhado. Para gratinar os alimentos, recomendamos que coloque a prateleira no quarto nível; este posicionamento da prateleira dependerá naturalmente da quantidade de alimentos, pelo que recomendamos que consulte a fig. na página 49.
Quase todos os alimentos podem ser cozinhados com o grelhador, à excepção de caça muito magra e de rolos de carne. As carnes e os peixes a serem grelhados deverão ser previamente ligeiramente untados com óleo ou outra gordura.

TEMPOS DE COZEDURA

Para saber quais os tempos de cozedura recomendados para cozinhar os alimentos, quando utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que consulte as tabelas constantes na páginas 49, 50. Quando adquirir mais experiência do modo de funcionamento do seu forno, poderá querer alterar os tempos indicados segundo o seu gosto.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

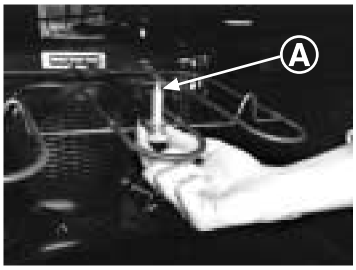
Limpe as superfícies de aço inoxidável e esmaltadas com água morna, na qual diluiu uma pequena quantidade de detergente ou com produtos indicados para a limpeza dessas superfícies. Nunca utilize produtos abrasivos que poderão danificar as superfícies e arruinar o aspecto do seu forno. É muito importante limpar o forno a seguir a cada utilização.
A gordura derretida deposita-se nas paredes do forno durante a cozedura dos alimentos.
Da próxima vez que o forno for utilizado, essa gordura poderá dar azo a cheiros desagradáveis, podendo, inclusive, pôr em perigo o êxito dos seus cozinhados. Limpe as paredes do forno com água quente com detergente; passe cuidadosamente por água, para remover todos os traços de detergente. Para que esta tarefa seja desnecessária, todos os modelos poderão ser equipados com painéis catalíticos auto-limpantes: estes painéis são fornecidos como um extra (consulte o ponto intitulado FORNO AUTO-LIMPANTE COM REVESTIMENTO CATALÍTICO).
Para limpar as grelhas de aço inoxidável poderá utilizar detergentes e esfregões abrasivos de metal, do tipo dos “Bravo”.
As superfícies em vidro, como a parte de cima, a porta do forno e a porta da estufa, terão de ser limpas depois de estarem frias. O incumprimento desta regra poderá danificar essas superfícies. Esse tipo de danos não está coberto pela garantia.
Como proceder para substituir a luz interior do forno: desligue o forno da corrente e desatarraxe a lâmpada. Substitua-a por uma lâmpada idêntica que possa suportar temperaturas muito elevadas.

Forno auto-limpante com revestimento catalítico

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.
A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.
No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.
Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, objectos afiados, panos rugosos ou produtos químicos ou detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico do seu forno.
Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.
Se as paredes interiores do forno estiverem coberta por uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico já não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.
Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.

N.B.: Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.

COM GRELHA BASCULANTE
DE ACORDO COM OS MODELOS



Para facilitar a limpeza da parte superior do forno, desaparafuse o parafuso de fixação (A) situado no centro da resistência da grelha e baixe-a. Depois de terminada a limpeza, volte a colocar no lugar a resistência com o parafuso de fixação (A) no seu lugar e aparafuse. NB. Para a limpeza, ver parágrafo “Limpeza” no manual de utilização.
ATENÇÃO: o forno não deve ser colocado em funcionamento sem a resistência no lugar, e devidamente fixada.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica

Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:

- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria: desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.

Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características (vide a figura na página 51).

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Este electrodoméstico está abrangido por uma Garantia. Para beneficiar desta garantia deverá apresentar o certificado de “Garantia Internacional”, devidamente preenchido com o nome e morada do consumidor final, modelo e número de série do aparelho, e data de compra, além de devidamente autenticado pelo lojista. Este documento ficará sempre na posse do consumidor.

Durante o período de Garantia os Serviços de Assistência Técnica efectuarão a reparação de qualquer deficiência no funcionamento do aparelho resultante de defeito de fabrico.

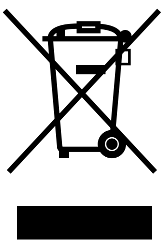
A Garantia não inclui deslocações a casa do cliente, que serão debitadas de acordo com a taxa de deslocação em vigor a cada momento. Exceptua-se a 1ª deslocação, se se efectuar no primeiro mês de vigência da Garantia, que será gratuita.

A Garantia não inclui:

– Anomalias ocasionadas por mau trato, negligência ou manipulação contrária às instruções contidas no manual, modificação ou incorporação de peças de procedência diferente da do aparelho, aplicadas por serviços técnicos não autorizados.
– Defeitos provocados por curto-circuito ou injúria mecânica.
– Qualquer serviço de instalação ou explicação do funcionamento do aparelho em casa do cliente.
– Indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente.
– Troca do aparelho.

Serviço Pós-Venda

Com o objectivo de satisfazer cada vez mais o consumidor final, colocamos à vossa disposição a nossa Rede Nacional de Assistência Técnica, com pessoal técnico devidamente especializado.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

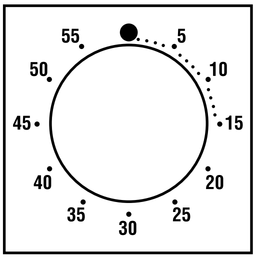
Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.

O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

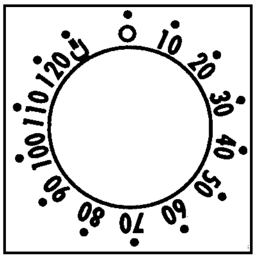
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

UTILIZAÇÃO DO CONTA MINUTOS



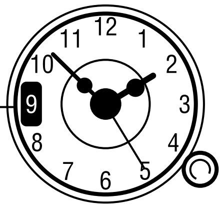
Para seleccionar o tempo desejado, rode totalmente o botão no sentido dos ponteiros do relógio e em seguida volte a rodar no sentido inverso, até ao tempo desejado.
No fim do tempo seleccionado, será emitido um sinal sonoro durante alguns segundos.

UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR DE FIM DE COZEDURA



Este controlo dá-lhe a possibilidade de escolher o tempo de cozedura que pretende, desligando automaticamente o forno uma vez terminado o tempo seleccionado (máx. 120 min). Uma vez terminado o tempo seleccionado o programador volta à posição 0 e um sinal sonoro informa que o forno se desligará automaticamente. **O forno apenas funcionará depois de seleccionar o tempo ou com o programador na posição (símbolo ✋).**

Duração do modo de cozedura escolhido

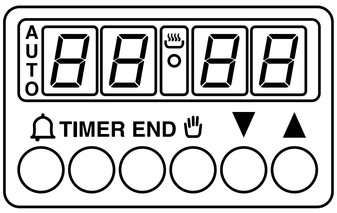


Para seleccionar o tempo, empurre o botão de controlo e rode-o no sentido inverso aos ponteiros do relógio até ao tempo correcto.
Para seleccionar o conta-minutos, seleccione o tempo de cozedura rodando o botão no sentido inverso aos ponteiros do relógio, sem empurrar, até o tempo desejado aparecer no pequeno mostrador do lado esquerdo do relógio (máx. 180 minutos).
Quando o tempo desejado terminar o relógio emitirá um sinal sonoro e o forno deve ser desligado manualmente. Para parar o alarme rode o botão até 🔕 aparecer no mostrador.

UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

FUNÇÕES	COMO SELECCIONAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ?	PARA QUE SERVE
CONTAMINUTOS	• Mantenha pressionado o botão 🔔. • Pressione os botões ▼▲ para seleccionar o tempo desejado. • Solte todos os botões.	• Quando o tempo termina um sinal sonoro é emitido (este sinal sonoro parará por si só, contudo pode ser parado imediatamente pressionando ✋).	• Um sinal sonoro é emitido no final do tempo seleccionado. • Para verificar quanto tempo resta até ao fim do tempo seleccionado pressione o botão 🔔.	• É possivel utilizar o forno como relógio com alarme (mesmo sem o forno estar ligado para cozinhar).
FUNÇÃO MANUAL	• Pressione o botão ✋. • Seleccione a função de cozedura através do botão de selecção de funções.	• Coloque o botão de seleccção de funções na posição **O**.	• Forno disponível para utilização	• Para cozinhar os pratos desejados
SELECÇÃO DA DURAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA	• Mantenha pressionado o botão TIMER, • Pressione os botões ▼▲ para seleccionar a duração do tempo de cozedura desejada. • Solte todos os botões. • Seleccione a função de cozedura através do botão de seleccção de funções.	• Quando o tempo seleccionado terminar o forno desligar-se-à automaticamente. • Caso deseje terminar a cozedura mais cedo coloque o botão de selecção de funções na posição) ou seleccione o tempo para 0.00 (botões TIMER e ▼▲).	• É possível verificar qual o tempo seleccionado para o prato escolhido. • Para verificar quanto tempo resta até ao fim do tempo seleccionado pressione o botão TIMER. • Para alterar o tempo seleccionado pressione o botão TIMER e seleccione o novo tempo pressionando ▼▲.	• No final do tempo seleccionado o forno desligar-se-à automaticamente e será emitido um sinal sonoro.
FIM DO TEMPO DE COZEDURA	• Mantenha pressionado o botão END. • Pressione os botões ▼▲ para seleccionar a hora a que deseja que o forno se desligue. • Solte os botões. • Seleccione a função de cozedura através do botão de seleccção de funções.	• Na hora seleccionada o forno desligar-se-à. •Para desligar manualmente seleccione no selector de funções a posição 0.	• È possível seleccionar a hora de fim de cozedura. • Para verificar a hora seleccionada pressione o botão END. • Para alterar a hora seleccionada pressione o botão END em conjunto com ▼▲.	• Normalmente esta função é usada em conjunto com a função de duração do tempo de cozedura. Por exemplo um cozinhado que demore 45 minutos e deva estar pronto às 12:30 h. *Neste caso proceda da seguinte forma:* *Seleccione a duração do tempo de cozedura de 45 minutos (TIMER e ▼▲).* *Seleccione a hora de fim de cozedura para as 12:30 (END e ▼▲).* ***Seleccione a função de cozedura através do botão de seleccção de funções.*** ***Às 11:45 o forno começará a funcionar e desligar-se-à automaticamente ao fim de 45 minutos.*** **ATENÇÃO** **Se a hora de fim de cozedura é seleccionada (através do botão END) sem que seja seleccionada a duração do tempo de cozedura, o forno começará a funcionar de imediato e desligar-se-à à hora seleccionada.**

ACERTAR O RELÓGIO



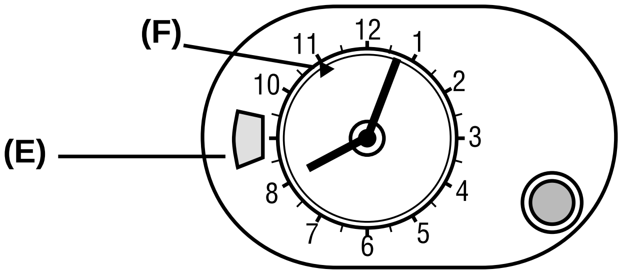
ATENÇÃO: a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 0:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma.

• Mantenha pressionados os botões TIMER e END. (🔔 e TIMER em alguns modelos)
• Seleccione a hora com os botões ▼ ▲.
• Solte todos os botões.

ATENÇÃO o forno só funciona se estiver seleccionada a função manual ✋ ou após o acertar da hora.

NOTA em alguns modelos os símblos ▼ ▲ são substituídos por + e - .

UTILIZAÇÃO RELÓGIO ANALÓGICO / PROGRAMADOR



ACERTAR O RELÓGIO

Para seleccione a hora correcta empurre e rode o botão no sentido inverso aos ponteiros do relógio até o relógio indicar a hora correcta. Uma vez feita esta operação solte o botão de controlo.

ATENÇÃO o forno só funciona se estiver seleccionada a função manual ou após o acertar da hora.

FUNÇÃO	COMO SELECCIONAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ?	PARA QUE SERVE
FUNÇÃO MANUAL	• Rode o botão de controlo no sentido inverso aos ponteiros do relógio, sem empurrar, até o símbolo aparecer no mostrador (E).	• Rode o selector do forno para a posição **O**.	• Forno disponível para utilização	• Para cozinhar os pratos desejados.
SELECÇÃO DA DURAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA	• Seleccione primeiro a função de cozedura e a temperatura desejadas. • Seleccione e duração do tempo de cozedura desejado rodando o botão de controlo no sentido inverso aos ponteiros do relógio até o tempo de duração desejado aparecer no mostrador (E) • O forno começará a funcionar de imediato e desligar-se-à automaticamente no final do tempo seleccionado (Tempo máximo 180 minutos / 3 horas).	• No final do tempo seleccionado o forno desligar-se-à automaticamente sendo emitido um sinal sonoro. • Para cancelar o tempo seleccionado rode o botão de controlo até o símbolo aparecer no mostrador (E)	• È possível verificar o tempo de cozedura seleccionado para o prato escolhido.	• No final do tempo seleccionado o forno desligar-se-à automaticamente sendo emitido um sinal sonoro.
FIM DO TEMPO DE COZEDURA *Não disponível para o modelo 2D 364.*	• Primeiro seleccione a função de cozedura e a temperatura desejadas. • Para seleccionar a hora de início de cozedura puxe o botão de controlo e rode-o no sentido inverso dos ponteiros do relógio até a mão F estar na posição da hora de início desejada. • Para seleccionar a duração do tempo de cozedura desejada rode o botão de controlo no sentidos dos ponteiros do relógio, sem empurrá-lo, até o tempo desejado aparecer no mostrador (E).	• No final do tempo de cozedura seleccionado o forno desligar-se-à automaticamente e será emitido um sinal sonoro. • Para cancelar a função seleccionada rode o botão de controlo no sentido inverso aos ponteiros do relógio até o símbolo aparecer no mostrador (E): • O alarme deve ser desligado rodando o botão de controlo até o símbolo aparecer no mostrador (E)	• Permite programar o forno para que o prato esteja pronto à hora desejada.	• Exemplo: se o prato tem de ser cozinhado em 45 minutos e precisa de estar pronto às 12:30; Seleccione a função desejada *Seleccione o início de cozedura para as 11:45 (12:30 menos 45 minutos)* *Seleccione o tempo de cozedura para 45 minutos* **No final do tempo de cozedura seleccionado o forno desligar-se-à automaticamente.**

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

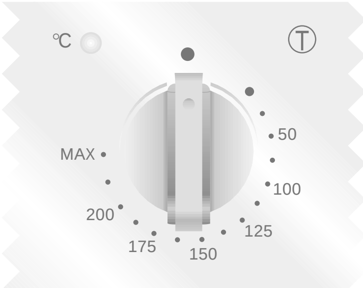
A nossa gama de produtos inclui diversos estilos e cores. Para identificar as especificações técnicas e as funções do modelo que adquiriu, consulte os diagramas que se seguem.
Alguns modelos com botões de empurrar / puxar, pressionam-se para ejectar antes de se rodarem.
Durante o funcionamento do forno a luz interna manter-se-à acesa.

FORNOS ESTÁTICOS - FORNO MULTIFUNÇÕES

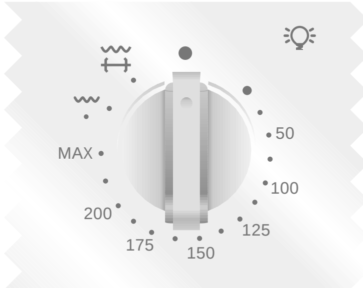
Botão de selecção da função

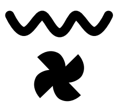
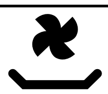
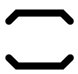
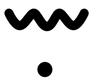
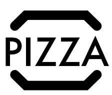
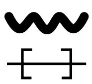


Botão de controlo do termostáto



Botão de selecção da função + termostáto (forno estático)



		Função	Fornos estáticos	Forno multifunções
Botão de selecção da função	Botão de controlo do termostáto			
		**Acende a luz interna do forno.** Activará automaticamente a ventoínha de refrigeração (apenas para modelos com ventoínha de refrigeração).	●	●
		**Descongelação** Se o botão de selecção de funções estiver colocado nesta posição, a ventoinha circula o ar à temperatura ambiente à volta dos alimentos congelados, fazendo com que fiquem descongelados em alguns minutos sem que o teor de proteínas dos alimentos sofra qualquer alteração.		○
  *	50 ÷ MAX	**Forno ventilado:** Uma ventoinha sopra o ar, para os diversos níveis do forno. Esta é a forma ideal de cozinhar diversos tipos de alimentos ao mesmo tempo (como, por exemplo, carne e peixe), sem que os seus sabores e cheiros se misturem. Neste modo de utilização, os alimentos são cozinhados com suavidade, sendo, consequentemente, o ideal para confeccionar pão-de-ló, bolos, etc.		○
	50 ÷ 200	**Porta fechada - grelhado ventilado.** O ar é aquecido pela resistência do grelhador e a ventoinha sopra o ar para os alimentos à temperatura necessária. Esta temperatura estende-se dos 50°C aos 200°C. A função de grelhador com ventoinha é uma excelente alternativa a assar alimentos no espeto. É, aliás, a função ideal para assar mesmo grandes quantidades de aves, salsichas e carnes vermelhas.		●
	50 ÷ MAX	**Baixo elemento com maior ventilação.** Esta função é ideal para travessas delicadas (tarteiras, travessa para "souffle").		○
	MAX	**Função de aquecimento** Esta função é recomendada para aquecer comida précozinhada, posicionando a prateleira no sencondo nível a contar de cima, ou para descongelar pão ou pizza posicionando a prateleira no nível mais baixo.	○	○
  **	50 ÷ MAX	**Convecção natural** Neste modo de operação são usadas as duas resistências inferior e superior. Trata-se da forma convencional de assar e cozinhar. É a forma ideal de assar carne e caça, cozer biscoitos e assar maçãs; com este modo de operação os alimentos ficam com bom aspecto e estaladiços.	●	●
	50 ÷ MAX	**Grelhados - porta fechada.** O interruptor da opção de grelhados, funciona a infra-vermelhos. Esta função é ideal para cozinhar carnes de maior espessura (salsichas e bacon).	●	○
	50 ÷ MAX	**Modo de cozedura de pizzas** O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.		○
		**Grill mais espeto giratório** Grelhador/espeto rotativo. Esta função é utilizada para assar alimentos com o espeto.	○	

** Programa testado de acordo com o CENELEC EN 50304
** Programa testado de acordo com o CENELEC EN 50304 utilizado por definição na classe energética.

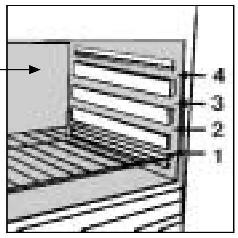
N.B. ● Em todos os modelos ○ Só em alguns modelos

TABELAS DE TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos sugeridos nas tabelas que se seguem revestem-se de mero carácter orientativo, podendo variar em função da qualidade, da frescura, da dimensão e da espessura dos alimentos e ainda segundo o seu gosto pessoal. Deixe sempre os alimentos cozinhados repousarem alguns minutos antes de os servir, pois todos os alimentos continuam a cozer depois de serem retirados do forno.

Conselhos úteis
Desligue o forno pelo menos 10 minutos antes do tempo indicado, deixando os alimentos no seu interior. Esta medida, além do mais, permitir-lhe-á poupar energia e completar a cozedura a seu gosto. Para que a superfície dos alimentos não fique demasiado seca é indispensável reduzir a temperatura.

Posição da prateleira

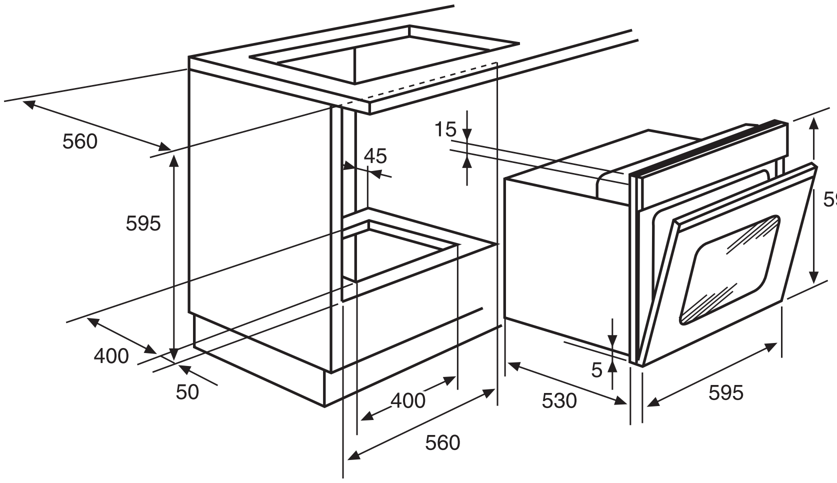


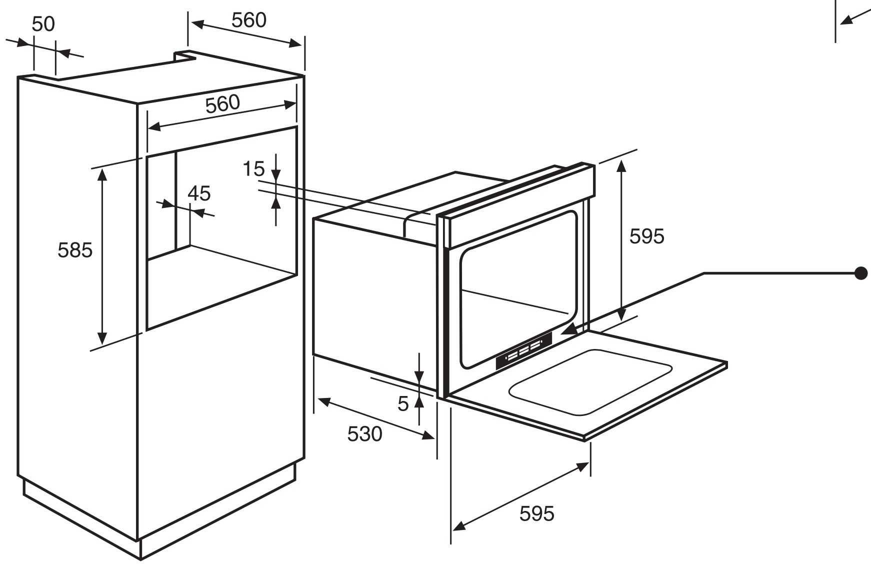
		Forno eléctrico estático			Forno com ventoinha eléctrico			
Alimentos	**Quantidade**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempe-ratura do forno**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempera-tura doforno**	**Observações**
• Massas								
Lasanha	Kg 3,5	2	70 - 75	220	2	60 - 65	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
Cannellonis	Kg 1,8	2	50 - 60	220	2	40 - 50	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
Massa cozinhada no forno	Kg 2,5	2	55 - 60	220	2	45 - 50	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
• Pão, pizzas								
Pão	Kg 1 de massa	2	35 prerisc.10	200	2	30 - 35 prerisc.10	180	Dê a forma de um pão à massa e faça uma cruz com uma faca no topo. Deixe a massa levedar durante, pelo menos, 2 horas. Unte a forma e coloque a massa do pão no medio dela
Pizzas	Kg 1	1	25 - 35	190	1	20 - 25	190	Aqueça previamente o forno durante 15 minutos e coloque as pizzas numa forma previamente untada. Guarneça a base da pizza com tomate, queijo, fiambre, óleo, sal e oregãos.
Pastéis (congelados vol au vents)	n° 24 unids.	1	30 - 35	220	2	25 - 30	200	Coloque os 24 vol au vents no forno e deixe-os cozinhar
4 fogaças	gr. 200 de massa cada	2	25 - 30	200	2	20 - 25	180	Aqueça previamente o forno durante 15 minutos, unte a forma, tempera as 4 fogaças com óleo e sal e deixe-as levedar, à temperatura ambiente, durante pelo menos 2 horas antes de as colocar no forno
• Carne								
Todos os tipos de carne podem ser cozinhados em recipientes tanto de bordos altos como de bordos baixos. Se optar por um recipiente de bordos baixos, é aconselhável tapá-lo, a fim de evitar que o forno fique sujo com os salpicos dos condimentos utilizados no tempero da carne. As carnes confeccionadas em recipientes cobertos ficam mais macias e com mais sucos, enquanto que as carnes cozinhadas em recipientes descobertos resultam mais tostadas. Os tempos de cozedura indicados aplicam-se tanto à cozedura em recipientes cobertos como à cozedura em recipientes descobertos.								
Peça de vaca inteira	Kg 1	3	70 - 80	220	3	50 - 60	200	Coloque a carne num pirex de bordo alto com sal e pimenta. Vire a carne a meio da cozedura.
Lombo de porco assado	Kg 1	2	100 - 110	220	2	80 - 90	200	Tempere a carne com sal, pimenta, óleo, manteiga e temperos naturais e leve-a ao forno num pirex tapado.
Lombo de vitela assado	Kg 1,3	1	90 - 110	220	2	90 - 100	200	Idem.
Lombo de vaca assado	Kg 1	2	80 - 90	220	2	80 - 90	200	Idem.
• Peixe								
Truta	3 interas / Kg 1	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	Cozinhe as trutas num pirex, coberto, com óleo, sal e cebolas.
Salmão	700 gr. em postas de 2,5 cm cm de espessura	2	30 - 35	220	2	30 - 25	200	Cozinhe o salmão num pirex sem tampa, com sal, pimenta e óleo.
Solha	Filetes / Kg 1	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	Cozinhe a solha temperada com sal e 1 colher de óleo.
Dourada	2 inteiras	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	Cozinhe em recipiente coberto, com óleo e sal.

TABELAS DE TEMPOS DE COZEDURA

		Forno eléctrico estático			Forno com ventoinha eléctrico			
Alimentos	**Quantidade**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempe-ratura do forno**	**Nível**	**Tempo de cozedura em minutos**	**Tempera-tura doforno**	**Observações**
• Avex, coelho								
Galinha	Kg 1-1,3	2	60 - 80	220	2	60 - 70	200	Tempere a galinha com condimentos naturais e muito pouco óleo e coloque-a num pirex de bordos altos.
Frango	Kg 1,5-1,7	2	110 - 120	220	2	100 - 110	200	Idem.
Coelho aos pedaços	Kg 1-1,2	2	55 - 65	220	2	50 - 60	200	Coloque os pedaços de coelho, de dimensões semelhantes, na pìingadeira e tempere com condimentos naturais. Se necessário, vire a carne a meio da cozedura.
• Doces e pastelaria								
Tarte de chocolate na forma		1	55	180	1	50	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
Torta de cenoura na forma		1	55	175	1	40 - 45	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
Torte de fruta (damascos ou alperces)	700 gr	1	40	200	2	30 - 35	180	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
• Legumes								
Funcho	800 gr	1	70 - 80	220	1	60 - 70	200	Coloque o funcho partido em 4 bocados com a parte de dentro voltada para cima, tem-perados com manteiga e sal num pirex e cubra.
Abobrinha	800 gr	1	70	220	1	60 - 70	200	Corte em fatias e coza num pirex, cobertas, com manteiga e sal.
Batatas	800 gr	2	60 - 65	220	2	60 - 65	200	Corte em bocados iguais e cozinhe num pirex coberto com óleo, sal, oregãos ou rosmaninho
Cenouras	800 gr	1	80 - 85	220	1	70 - 80	200	Corte às rode-las, e cozinhe num pirex tapado.
• Fruta								
Maçãs inteiras	Kg 1	1	45 - 55	220	2	45 - 55	200	Cozinhe num pirex ou recipiente cerâmico, sem tapar. Deixe arrefecer no forno.
Pêras	Kg 1	1	45 - 55	220	2	45 - 55	200	Idem.
Pêssegos	Kg 1	1	45 - 55	220	2	45 - 55	200	Idem.
• Grelhados								
Pão de forma tostado	4 fatias	4	5 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	5 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Coloque o pão sobre a grelha. Volte as fatias a meio. Atenção: deixe o pão ficar no fundo do forno, a repousar, antes de servir (forno desligado).
Tostas recheadas	4	3	10 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	3	5/8 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Coloque as tostas sobre a grelha apoiada na pingadeira: volte-as quando ficarem douradas.
Salsichas	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	15/12 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Corte-as ao meio e coloque-as sobre a grelha (parte de dentro voltada para cima). Volte a meio da cozedura. Atenção: convém controlar visualmente a uniformidade da cozedura. Se esta não se apresentar uniforme, troque a posição das salsichas mais passadas com as menos passadas.
Entrecosto	n°4 / Kg 1,5	4	25 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	15/20 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	Certifique-se de que o entrecosto está exposto aos efeitos totais do grelhador principal.
Coxas de frango	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	3	50/60 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Tempere com condimentos naturais e volte de vez em quando.

INSTALLAZIONE IT
INSTALLATION GB
INSTALACIÓN ES
INSTALLATIE NL
INSTALLATION DE
INSTALLATION FR
INSTALAÇÃO PT





IT Targhetta matricola
GB Rating plate
ES Tarjeta matrícula
NL Typeplaatje
DE Typenschild
FR Plaque signalitique
PT Plata de características

02-2005 • Cod. 41013329
GRAFICA comunication and service

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Hauftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impresion ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjiudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.